

www.zoomjapon.info

gratuit numéro 22 - juillet-août 2012

Interview exclusive de Gotô Masafumi, leader d'Asian Kung-fu Generation pp. 14-17

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon



ÉDITO Projet



Depuis le mois de février dernier, Zoom Japon collecte des fonds auprès de ses lecteurs pour soutenir le projet d'une Maison pour tous que l'architecte ITô Toyô est en train de mener à Rikuzentakata. Sur les 40 000 euros nécessaires à la réalisation de cet espace destiné à favoriser les échanges entre les personnes sinistrées et obligées de vivre dans des centres de relogement, nous avons, au 22 juin, récolté 17 532,23 euros, c'est-à-dire près de la moitié de la somme désirée. L'argent a déjà été en grande partie transféré au Japon afin de lancer la première phase des travaux. Nous tenions à vous remercier pour votre soutien. Mais nous devons encore poursuivre, car à 10 000 km de là, on compte sur nous.

LA RÉDACTION
courrier@zoomjapon.info

130 000 000

Tel est le nombre de parapluies que les Japonais achètent chaque année. Alors que la saison des typhons a déjà commencé, les parapluies sont de sortie. Près de la moitié d'entre eux sont en plastique transparent et résistent très mal aux coups de vent.

Couverture : Montage réalisé par Jérémie Souteyrat

UN JOUR AU JAPON par Eric Rechsteiner

Le 23 mai 2012, à Iwaki, préfecture de Fukushima



© Eric Rechsteiner

Quinze mois après la triple catastrophe du 11 mars 2011, le retour à la normale semble être au cœur des préoccupations des populations locales. Le 25 juin, les premiers produits de la mer récoltés au large de Fukushima ont été mis en vente sur les marchés. Ailleurs, on a replanté dans les rizières. Officiellement, le riz n'est pas contaminé et peut donc être consommé.

SOCIÉTÉ La pauvreté gagne du terrain

Depuis plusieurs années, les statistiques concernant la pauvreté ne cessent de se détériorer. 16 % de la population est touchée. Au moment où les autorités cherchent à réduire les aides sociales, les associations rappellent que 4 à 5 millions de personnes en mesure de percevoir des allocations n'en reçoivent pas. Elles sont actuellement 2,1 millions à en bénéficier.

POLITIQUE Noda ne fait pas le poids

Le projet gouvernemental d'augmenter la taxe à la consommation ne fait pas l'unanimité au sein du Parti démocrate. De nombreuses voix s'y opposent, en particulier OZAWA Ichirô qui pourrait bien provoquer une scission de la formation au pouvoir depuis fin août 2009. Une situation qui pourrait conduire le Premier ministre NODA à rapidement démissionner.

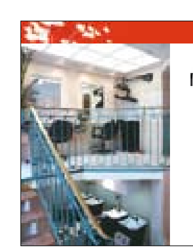


Du lundi au samedi
de 10h à 19h sans interruption
18 rue des Pyramides 75001 Paris
Tél : 01 42 60 89 12

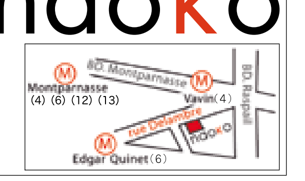


A l'occasion du 35ème anniversaire de JUNKUDO Paris, les frais de port pour la France métropolitaine sont à **3,50 euros seulement, du 6 juin au 31 août,** quelles que soient les quantités achetées !
Tous les articles présents sur notre site www.junku.fr sont concernés, sauf les abonnements aux magazines.





naoko coiffure & esthétique naoko
Découvrez le véritable éclat de votre beauté !
Coupe sur cheveux secs. Des teintures 100% végétales pour prendre soin de vos cheveux et couvrir les cheveux blancs.
19, rue Delambre 75014 Paris TEL : 01 43 27 55 33
www.naoko.fr Du lundi au samedi 9h30-18h30 / Le jeudi jusqu'à 20h



maison kaiseki
Restaurant gastronomique
Epicerie japonaise
Ecole du sushi
Bento
7 rue André Lefebvre 75015 Paris
Tél : 01 45 54 48 60
www.kaiseki.com

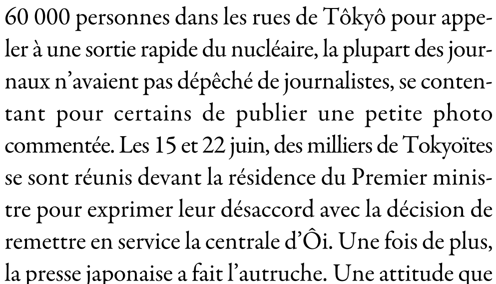


PRESSE Délit de mauvais journalisme

Le divorce entre la presse et ses lecteurs est de plus en plus clair. Ils lui reprochent de ne pas rendre compte des manifestations.

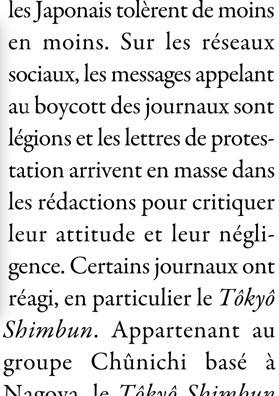
Combien étaient-ils exactement ? Combien de personnes se sont rendues devant la résidence du Premier ministre pour protester contre le redémarrage de deux réacteurs à la centrale d'Ôi près de Fukui ? 11 000 ? 45 000 ? Pour avoir la réponse, ne cherchez pas dans la presse japonaise ou du moins dans les grands titres, car ces derniers ont omis de rapporter cette information. *"Il y a quelque chose de pourri au royaume du Danemark"*, disait Marcellus dans *Hamlet*. On pourrait dire qu'il y a quelque chose de pourri dans l'empire de la presse qu'est le Japon. Rappelons que le pays du Soleil-levant occupe encore le premier rang mondial en ce qui concerne la lecture des journaux. Même si elle a baissé depuis une vingtaine d'années, la diffusion des journaux permet au *Yomiuri Shimbun* ou encore à l'*Asahi Shimbun* d'être les quotidiens les plus vendus dans le monde. Mais on peut se demander si cela continuera encore longtemps. De nombreux Japonais commencent à être exaspérés par le comportement de ces organes de presse qui ne couvrent pas toute l'actualité et qui oublient de traiter des manifestations lorsque celles-ci rassemblent des milliers de personnes. Déjà en septembre 2011, lorsque Ôe Kenzaburô, prix Nobel de littérature, et le journaliste Kamata Satoshi avaient réussi à mobiliser plus de 60 000 personnes dans les rues de Tôkyô pour appeler à une sortie rapide du nucléaire, la plupart des journaux n'avaient pas dépêché de journalistes, se contentant pour certains de publier une petite photo commentée. Les 15 et 22 juin, des milliers de Tokyoïtes se sont réunis devant la résidence du Premier ministre pour exprimer leur désaccord avec la décision de remettre en service la centrale d'Ôi. Une fois de plus, la presse japonaise a fait l'autruche. Une attitude que les Japonais tolèrent de moins en moins. Sur les réseaux sociaux, les messages appelant au boycott des journaux sont légions et les lettres de protestation arrivent en masse dans les rédactions pour critiquer leur attitude et leur négligence. Certains journaux ont réagi, en particulier le *Tôkyô Shimbun*. Appartenant au groupe Chûnichi basé à Nagoya, le *Tôkyô Shimbun* s'est distingué ces derniers mois par un engagement anti-nucléaire assez marqué. Toutefois, il n'a pas jugé utile de dépêcher des journalistes pour couvrir les récentes manifestations. Dans une petite note publiée le 23 juin, le journal a reconnu son erreur et tenté d'expliquer pourquoi il n'avait pas rapporté la manifestation du 15 juin. L'examen de conscience des journaux doit se faire désormais. Il faut rappeler que de toutes les grandes institutions du pays, la presse est la seule à ne pas avoir entrepris de réforme alors que depuis des années elle exige de tous les corps constitués qu'ils se lancent dans le changement.

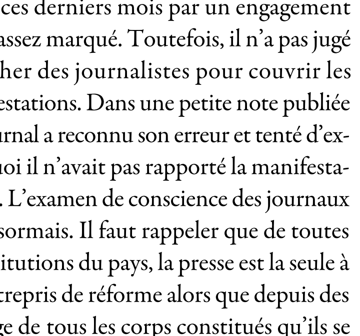
Odaira Namihei



Tract appelant à manifester le 22 juin de 18 h à 20 h devant la résidence du Premier ministre.

DR





















SOLIDARITÉ Le coton de l'espoir

Pour aider les riziculteurs qui ont tout perdu après le passage du tsunami, un projet original de culture du coton a vu le jour.

Après une forte augmentation en 2010, les cours du coton ont enregistré une chute tout au long de l'année 2011, suscitant chez certains producteurs dans le monde, notamment en Afrique, une vive inquiétude. Cela est synonyme pour certains d'entre eux de la faillite ou du moins de grosses difficultés financières à venir. A Sendai, dans la partie de la ville qui a été la plus touchée par le tsunami du 11 mars 2011, on ne s'intéresse guère à l'évolution des prix du coton, mais on montre beaucoup d'intérêt pour cette matière première qui pourrait, à certains égards, sauver l'activité de nombreux agriculteurs locaux. Riziculteurs pour la majorité d'entre eux, la déferlante meurtrière du printemps 2011 a été fatale pour leurs rizières. A Wakabayashi, vaste plaine faisant face à la mer, les quartiers résidentiels ont été emportés et les nombreux champs ont été inondés par l'eau de mer qui s'est enfoncée dans les terres sur plusieurs kilomètres. Le sable, le sel et les tonnes de déchets chariés par la mer au moment du tsunami ont eu raison des rizières. Pour les experts consultés, la production de riz dans cette région est compromise pour plusieurs années. Après avoir nettoyé la zone, en retirant d'abord les plus gros gravats puis les plus petits, les agriculteurs ont commencé à l'automne dernier un gigantesque chantier visant dans un premier temps à retirer plusieurs centimètres de terre et de sable afin de permettre au sel de ressortir. Pour accélérer le processus, certains ont fait appel à des techniques coûteuses visant à injecter de la vapeur dans la terre afin de faire remonter le sel à la surface. C'est en effet le sel qui semble être le principal souci des riziculteurs qui savent qu'il leur faudra attendre 3 à 5 ans avant de pouvoir reprendre une activité normale et compter sur une production de riz digne de ce nom. C'est



© Tohoku Coton Project

Cette fleur de coton est un symbole fort pour tous ceux qui veulent relancer l'activité agricole dans les zones les plus touchées par le tsunami du 11 mars 2011.

évidemment un drame pour eux. Non seulement ils ne peuvent plus exercer normalement leur profession, mais ils perdent une source de revenus non négligeable. Les autorités ont mis en place des systèmes d'indemnisation, mais cela n'est pas entièrement satisfaisant aux yeux de personnes qui ont passé toute une vie à cultiver une terre aujourd'hui incultivable.
C'est un terme que ERA Keisuke ne veut pas entendre. Certes, il a conscience que la culture du riz est actuellement impossible, mais pour cet optimiste de nature, il ne faut pas baisser les bras et il faut chercher à offrir une alternative aux agriculteurs de la région. Cette dernière s'appelle le coton. Il a donc lancé l'opération Tôhoku Cotton Project. *"A l'origine du projet, on trouve plusieurs entreprises au premier rang desquelles Tabio, entreprise spécialisée dans les chaussettes et les collants et la compagnie de chemin de fer JR. Nous avions déjà réfléchi ensemble et travaillé sur un autre projet à Kojima dans la région d'Okayama. Cette ville est très réputée pour sa production de jeans. On avait déjà tenté de cultiver du riz, mais la trop grande quantité de sel présente dans la terre avait conduit à un échec. C'est la raison pour laquelle, le coton y a été privilégié avec succès. Suite à cette expérience, ÔCHI Katsuhiro, le patron de Tabio, a été frappé*



Au comptoir tournant, nos sushis et makis défilent devant vous !

Ouvert tous les jours jusqu'à minuit



27 Boulevard des Italiens
75002 Paris
M° Opéra
Tél: 01 40 07 11 81
Fax: 01 40 07 11 90

par les dégâts provoqués par le sel dans la région du Tôhoku. Plus de 20 000 hectares ont ainsi été endommagés par le sel, rendant impossible la riziculture. Moins d'un mois après le tsunami, nous avons décidé de lancer l'opération Coton dans le Tôhoku", explique ERA Keisuke qui dirige pour sa part Kurkku, un organisme qui promeut le coton organique.

Parce que Rome ne s'est pas faite en un jour, les promoteurs du projet ont mis en place un champ expérimental de deux hectares environ à Wakabayashi afin de montrer aux agriculteurs le processus de culture du coton, mais aussi de les convaincre de l'utilité de leur initiative. *"Nous n'avons pas d'objectif chiffré, mais M. ÔCHI souhaiterait à terme que 5 % des 20 000 hectares concernés soient tournés vers la culture du coton. Nous ne cherchons pas imposer quoi que ce soit. Nous proposons simplement une alternative et c'est aux agriculteurs de choisir s'ils souhaitent ou non se lancer dans ce type de production"*, ajoute le jeune homme qui a bien conscience des difficultés à surmonter pour arriver à convaincre. Le Tôhoku est une région où la riziculture est fortement implantée. Elle joue le rôle de grenier du pays et dans l'histoire, sa production de riz a joué un rôle important et déterminant. Au Japon, tout le monde se souvient que les difficultés d'acheminement de la production de riz en provenance du Tôhoku avaient été déterminantes dans la création des premières lignes de chemin de fer à la fin du XIXème siècle afin d'assurer le bon approvisionnement en riz dans l'archipel. *"La culture du coton est quasi inexistante au Japon depuis un siècle. La suppression des taxes à l'importation a contribué à faire disparaître cette culture au point qu'aujourd'hui bon nombre de Japonais ne savent même pas que le coton est d'origine végétale. Par ailleurs, le Tôhoku, compte tenu de son histoire et de son rôle, est plutôt conservateur en matière agricole. Il faut bien reconnaître que les premières réactions à notre projet n'ont pas été enthousiastes"*, concède ERA Keisuke. *"Pour ces gens, c'est un défi difficile à relever"*, poursuit-il. Les agriculteurs sont pour la plupart âgés. Il n'est pas facile pour eux de devoir brusquement changer de mode de production et d'adopter une nouvelle culture. C'est d'autant plus compliqué à les faire évoluer que l'Etat a entrepris à Higashi-Matsushima, à quelques kilomètres de là, une expérience visant à nettoyer la terre pour en retirer les excès de sel. *"Beaucoup d'agriculteurs pensent que c'est une solution qui peut fonctionner. Ils attendent de voir les résultats avant d'avoir à changer leur fusil d'épaule"*, confie le responsable du Tôhoku Cotton Project. *"Mais bon nombre d'entre eux savent que la production de riz ne pourra pas reprendre normalement avant 5 voire 10 années"*. Voilà pourquoi, petit à petit, les agriculteurs s'intéressent au projet défendu par M. ERA.







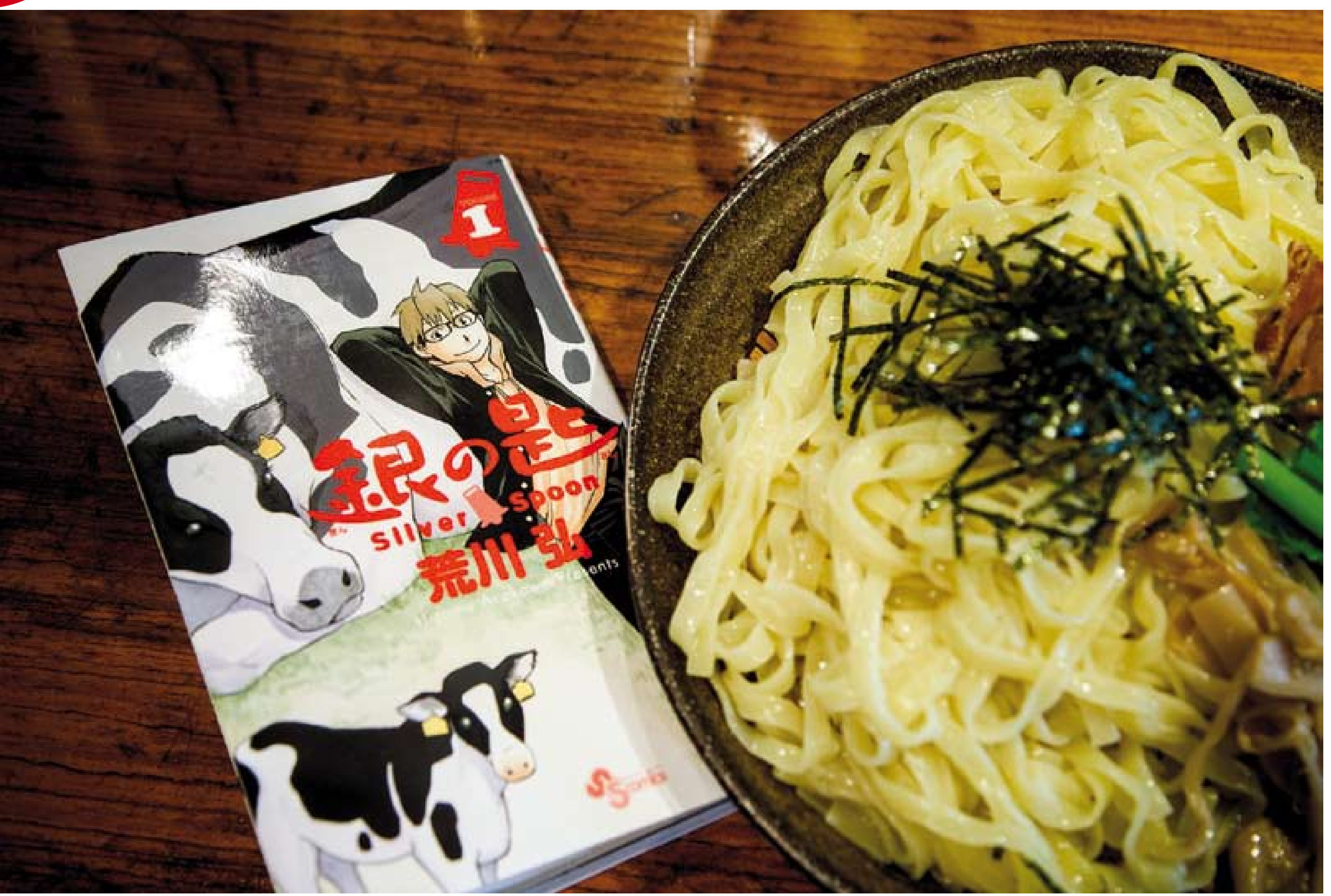
© Tohoku Coton Project

Pour le lancement du projet, des dizaines de bénévoles sont venus prêter main forte aux agriculteurs.

Celui-ci est ambitieux, il veut permettre à une population sinistrée de rebondir, de trouver de nouvelles sources de revenus et de créer une activité commerciale qui n'existait pas auparavant. *"Depuis des années, nous travaillons dans des pays étrangers, notamment en Inde, pour aider les agriculteurs à passer au coton organique. Il faut environ trois ans pour changer de mode de production. Notre organisation les aide pendant les deux premières années afin d'assurer la transition, en leur assurant une source de revenus. Forts de cette expérience, nous entendons travailler d'une manière similaire avec les agriculteurs du Tôhoku. Nous avons passé des accords avec plusieurs entreprises de textiles japonaises qui se sont engagées à acheter à un prix supérieur au marché le coton produit dans la région afin de permettre aux producteurs une source de revenus stables et de les encourager à continuer sur cette voie. Une fois que le coton est acheté, nous organisons la transformation qui est notre spécialité. Il s'agit de mettre en place une filière ex nihilo"*, ajoute-t-il. Il sait que ce ne sera pas facile. La première année ne donnera sans doute pas de grands résultats, mais il ne s'agit pas de baisser les bras. ERA Keisuke table sur deux ou trois ans avant de savoir si le coton sera oui ou non une alternative fiable pour les riziculteurs. Le climat n'a pas été très favorable au cours des premiers mois d'expérimentation. Après avoir compilé toutes les informations et toutes les données relatives à la première récolte de coton, M. ERA se montre optimiste. Le 23 juin 2012, une première vente de produits réalisés avec la première récolte s'est déroulée à Tôkyô. Elle a bénéficié d'une bonne fréquentation, ouvrant ainsi la perspective d'autres récoltes qui apporteront une nouvelle dose d'espoir dans cette région.

GABRIEL BERNARD





Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Silver spoon de ARAKAWA *Hiromu est le manga qui monte actuellement dans l'archipel*

TENDANCE **Le manga se dévore autrement**

2011 et 2012 confirment un changement d'attitude des lecteurs vis-à-vis de la bande dessinée dans l'archipel.

Les années passent et se ressemblent dans l'univers du manga. Depuis que les ventes de livres ont dépassé, en 2005, celles des magazines de prépublication, l'écart entre les deux supports n'a cessé de se creuser. Le rapport que les lecteurs japonais entretiennent avec le manga a radicalement changé au cours de la décennie écoulée. La plupart des magazines sont déficitaires, mais sont sauvés par les très bonnes ventes réalisées par les éditions sous forme de livres. L'année 2011 est à ce titre extrêmement riche d'enseignements avec le succès de *Shingeki no kyojin* de ISAYAMA Hajime et de *Thermae Romae* de YAMAZAKI Mari. Pour Kôdansha, l'un des principaux éditeurs, les très bonnes ventes de *Shingeki no kyojin* ont permis de "sauver" une année qui s'annonçait mal avec la fin de la série phare *Nodame Cantabile* et la suspension temporaire pour une année de *Vagabond*, ce qui signifiait l'absence de volumes de la série dans les librairies. Ce qui est remarquable avec *Shingeki no kyojin* dont le seul tome 6 paru en décembre 2011 s'est vendu à plus d'un million d'exemplaires, c'est que la série est publiée dans Bessatsu Shônen Magazine, une publication secondaire de l'éditeur, dont le tirage n'a pas connu une progression aussi fulgurante que les ventes de la série qu'il fait paraître. Le tome 1 de *Shingeki no kyojin* est sorti en mars 2010 et sa diffusion n'a pas excédé, dans un premier temps, les 40 000 exemplaires. C'est à l'automne que les ventes ont commencé à s'envoler pour atteindre les 250 000 exemplaires en octobre puis les 750 000 trois mois plus tard après la publication du palmarès annuel des meilleurs mangas par l'incontournable *Kono manga ga sugoi* [Ce manga est génial] qui a classé la série de ISAYAMA Hajime au premier rang. Depuis, chaque volume qui paraît se vend comme des petits pains, mais ne permet pas pour autant au magazine de sortir de l'anonymat. Un autre exemple chez Kôdansha, *Les Vacances de Jésus & Bouddha* de NAKAMURA Hikaru, illustre le phénomène. Cette série qui cartonne auprès d'un large public vend en moyenne un million d'exemplaires à chaque sortie. Comme *Shingeki no kyojin*, elle paraît dans un magazine secondaire du groupe Morning 2. En ce qui concerne *Thermae Romae*, c'est encore plus révélateur puisque la série de YAMAZAKI Mari est publiée par le magazine Comic Beam qui ne figure pas du tout parmi les grosses cylindrées de l'édition de mangas. Il n'empêche que *Thermae Romae* a cumulé plus de 5 millions d'exemplaires vendus sous forme de livre tandis que le tirage de Comic Beam reste confidentiel. Voilà l'un des grands enseignements de l'année écoulée dans le secteur du manga. Voilà qui tranche nettement avec ce qui se passait, il n'y a pas si longtemps, quand les lecteurs des magazines de prépublication étaient les moteurs des ventes des mangas en

Ce ne sont plus les magazines qui font vendre

livre. Désormais, il faut compter sur d'autres supports pour assurer les ventes des mangas. Beaucoup de lecteurs découvrent d'abord l'œuvre dans sa version animée ou dans son adaptation télévisuelle voire cinématographique avant de la lire dans sa forme originale, ce qui explique en grande partie l'écart énorme entre la diffusion des magazines de prépublication et celle des mangas sous forme de livre.
Cette évolution incite néanmoins les éditeurs à faire preuve d'imagination pour être en mesure de proposer un nombre important de séries dans l'espoir qu'une d'entre elles entraînera l'adhésion d'un large public. Voilà pourquoi ils continuent de créer de nouveaux magazines de prépublication qui répondent chacun à leur manière aux attentes d'un public spécifique. Chez Shôgakukan, on a ainsi Big Comic et Big Comic Original, l'un promeut les nouveaux talents, l'autre fait appel aux valeurs sûres. Cela permet de satisfaire les lecteurs sans prendre de très gros risques. Les maisons d'édition sont très attentives à la façon dont le public réagit et tentent d'anticiper ses envies pour garantir quelques bonnes recettes. Au cours des dernières années, celles-ci se sont grandement diversifiées. On l'a vu, les adaptations de mangas à la télévision en dessin animé ou en téléfilm et au cinéma sont devenues des sources de revenus conséquentes pour les éditeurs qui touchent la plus grande part des droits et des recettes indirectes. C'est tellement rentable pour eux qu'ils participent désormais à la production des séries télévisées ou des longs métrages, ce qui leur permet également de toucher de plus grosses sommes sur les recettes générées par les entrées dans les salles et les ventes de DVD lorsqu'elles sont éditées en vidéo. Quand on sait que les grands succès actuels au cinéma sont des films adaptés de mangas, on comprend l'engouement des maisons d'édition à se lancer aussi dans la coproduction. Au cours du premier semestre de 2012, *Bokura ga ita* [Nous étions là] de OBATA Yûki, *Uchû kyôdai* [Les Frères de l'espace] de KOYAMA Chûya et *Thermae Romae* ont connu une adaptation cinématographique qui s'est traduite par un franc succès au box-office. C'est une des raisons pour lesquelles les maisons d'édition ne manifestent pas trop d'inquiétude même lorsqu'un de leurs magazines de prépublication perd de l'argent. Elles savent qu'elles pourront en gagner autrement et c'est ça le plus important. Elles sont conscientes qu'elles ne pourront plus connaître les années fastes où les hebdomadaires comme Shônen Jump flirtaient avec les 6 millions d'exemplaires vendus chaque semaine. Aujourd'hui, le leader des magazines de prépublication édité par Shûeisha se contente de diffuser environ 3 millions d'exemplaires, en grande partie grâce à *One Piece* de ODA Eiichirô et *Naruto* de KISHIMOTO Masashi. Les ventes de chacune des deux séries sous forme de livre sont encore plus phénoménales. *One Piece* s'est ainsi vendu depuis ses débuts en 1997 à plus de 260 millions d'exemplaires dans l'archipel et le tirage initial de chaque nouveau volume est au minimum de 4 millions d'unités. Si après ça, l'éditeur trouve à redire, c'est à n'y plus rien comprendre.
Par ailleurs, un autre secteur intéresse les éditeurs, c'est celui de l'édition électronique même si les résultats sont encore modestes. Après avoir longtemps tergiversé, les grandes maisons semblent désormais décidées à s'y impliquer davantage. Selon le rapport 2011 sur le manga électronique, 80 % des recettes générées par l'édition numérique provient des mangas, ce qui les pousse à se montrer plus attentives à l'évolution des habitudes de lecture d'autant que l'avènement des smartphones et autres tablettes numériques sont de nature à favoriser la lecture en ligne. Mais cela prendra encore quelques années avant que le marché du numérique supplante celui du papier, estiment les spécialistes du secteur.
En attendant, les éditeurs tentent de déterminer l'évolution des goûts des lecteurs pour leur proposer de nouvelles séries ou mettre en avant celles qui ne bénéficiaient pas encore d'une attention suffisante. Chaque année depuis 2006, en décembre, ils attendent la parution de *Kono manga ga sugoi* dont le classement a désormais un impact visible sur les ventes. Cette publication annuelle de l'éditeur Takarajima est devenue en quelques années l'un des baromètres essentiels pour décrypter les tendances du marché. Divisé en deux parties — homme et femme —, le classement établi après une enquête assez minutieuse auprès de spécialistes et de lecteurs donne le la de la prochaine saison. Depuis 2006, *Kono manga ga sugoi* a entre autres distingué *Pluto* de URASAWA Naoki, *Les Vacances de Jésus & Bouddha*, *Bakuman* de ÔBA Tsugumi et OBATA Takeshi ou encore *Shingeki no kyojin*. Pour son édition 2012 parue en décembre dernier, il a notamment distingué *Hana no zuborameshi* [Les repas ratés de Hana] qui raconte les déboires d'une jeune femme qui s'essaie à la cuisine. Plein d'humour et avec un personnage haut en couleurs, ce manga autour de la nourriture a donc séduit *Kono manga ga sugoi*. En le mettant en tête de son palmarès annuel, la publication souligne une tendance forte du public en faveur des mangas qui tournent autour des aliments ou de leur mise en valeur. Un autre classement attendu est celui dressé par le mensuel littéraire "Da Vinci" qui s'intéresse plutôt aux mangas en devenir. Dans son édition de février, il faisait figurer au deuxième rang *Silver Spoon* de ARAKAWA Hiromu, un manga dont l'histoire se déroule dans un lycée agricole de Hokkaidô. Quelques jours après la sortie du magazine, *Silver Spoon* a obtenu le grand prix du manga 2012 qui distingue la meilleure œuvre de l'année et qui se traduit bien souvent par une très forte augmentation des ventes du manga récompensé. Il est encore un peu tôt pour le mesurer (à titre indicatif, le tome 2 sorti en décembre s'est déjà écoulé à 500 000 exemplaires), mais cette distinction semble être en accord avec les aspirations des lecteurs. Ces derniers se montrent de plus en plus gourmands et sont prêts à dévorer les histoires qui leur parlent de bons petits plats et leur permettent de se mettre en appétit.

ODAIRA NAMIHEI

BIBLIOTHÈQUE

Le top 4

Parmi les centaines de titres publiés en 2011, voici une sélection des meilleures ventes



Une grande partie de l'humanité s'est faite dévorée par des géants. Une minorité s'est réfugiée dans une gigantesque cité fortifiée par trois enceintes successives. Mais un jour, les titans parviennent à faire une nouvelle percée sous les yeux de Eren, le personnage principal.

ISAYAMA Hajime, ***Shingeki no kyojin,*** éd. Kôdansha, 2009, série en cours, 7 tomes parus.



Ce shôjo raconte l'histoire d'une lycéenne qui tombe amoureuse d'un de ces camarades dont le passé est trouble. Il a fait l'objet d'une adaptation en animé et au cinéma en prise de vue réelle. Cette dernière signée par MIKI Takahiro (qui avait déjà réalisé *Solanin*) a fait le plein de spectateurs.

OBATA Yûki, ***Bokura ga ita,*** éd. Shôgakukan, 2002, série terminée, 16 tomes parus.



Ce manga porte sur la nourriture et sur l'importance de savoir utiliser ses sens lors d'une dégustation. L'auteur attache d'ailleurs une très grande importance à l'apparence des produits présentés, insistant sur leur odeur, leur texture et leur goût. Il en fait une présentation très détaillée.

SHIMABUKURO Mitsutoshi, ***Toriko,*** éd. Shûeisha, 2008, série en cours, 19 tomes parus.



L'histoire de deux frères qui rêvent d'aller dans l'espace. Le premier parvient à être recruté pour devenir astronaute et se prépare à aller sur la lune. Le second est moins chanceux, mais réussit tout de même à se faire admettre dans un programme de préparation spatiale.

KOYAMA Chûya, ***Uchû kyôdai,*** éd. Kôdansha, 2008, série en cours, 18 tomes parus.

INITIATION Du producteur au consommateur







Avec son nouveau manga qui s'intéresse à l'agriculture, ARAKAWA Hiromu a réussi un pari audacieux.

Grâce à *Fullmetal Alchemist*, ARAKAWA Hiromu est devenue l'une des grandes figures du manga au Japon et dans le reste du monde. Son talent est très apprécié et on sait que ce qu'elle touche peut se transformer en or. La preuve avec *Gin no saji - Silver spoon*, une œuvre originale qui au premier abord peut surprendre le lecteur de *Fullmetal Alchemist* dont le contenu fantastique est à des années lumières de l'histoire que la mangaka a entrepris de raconter depuis avril 2011. Avec *Silver Spoon*, elle abandonne le monde de l'alchimie pour un univers plus terre à terre, celui de l'agriculture qu'elle connaît très bien. Originaire de Hokkaidô, la principale île au nord de Honshû une région célèbre pour sa richesse agricole, ARAKAWA Hiromu a fait une partie de ses études dans un lycée agricole. C'est d'ailleurs le cadre qu'elle a choisi pour aborder ce récit qui met en scène plusieurs élèves plus ou moins doués. Pour rendre plus crédibles ses personnages et son histoire, elle n'a pas hésité à retourner sur les traces de son passé pour mener une enquête minutieuse qui permet de rendre très réaliste les décors, mais aussi la psychologie des personnages. Le héros de *Silver Spoon* s'appelle HACHIKEN Yûko. Ce jeune homme qui fait sa rentrée au lycée agricole va découvrir non seulement la vie en collectivité, mais aussi et surtout le rapport à la nourriture. Comment un adorable petit cochon se transformera à terme en d'excellentes tranches de bacon est un sujet auquel il n'avait pas pensé auparavant. C'est une réalité qu'il va devoir affronter au cours de ses études. L'intérêt de cette histoire, qui a obtenu au mois de mars le grand prix du manga 2012, est justement de rappeler aux lecteurs quelques grands principes de l'agriculture que la plupart d'entre eux ne connaissaient sûrement pas. ARAKAWA Hiromu met aussi l'accent sur l'importance de faire attention à l'environnement et défend une agriculture durable et respectueuse des équilibres naturels. En cela, elle est en phase avec les préoccupations des Japonais qui se posent de nombreuses questions sur l'alimentation notamment depuis les événements de mars 2011 et les problèmes de contamination radioactive liés à l'accident de la centrale de Fukushima Dai-ichi. L'auteur rend également un bel hommage à sa région natale, en y montrant des traditions locales et en soulignant la solidarité qui existe sur place. Sans être trop moraliste, *Silver Spoon* met néanmoins en avant quelques grands principes moraux. Le manga explore également le rapport entre la vie et la mort que les éleveurs de cochons ou de bœufs doivent sans doute se poser lorsqu'il faut envoyer le bétail à l'abattoir. A l'instar de *Fullmetal Alchemist*, on peut dire qu'il s'agit d'une espèce de récit initiatique qui fait la part belle à la jeunesse. On comprend donc pourquoi *Silver Spoon* a été plébiscité par la critique et par les lecteurs de plus en plus nombreux. Paraissant en feuilleton dans l'hebdomadaire Shônen Sunday, le manga a déjà été publié sous forme de livre à quatre reprises avec des tirages avoisinant le demi-million d'exemplaires. La distinction dont il a fait l'objet au printemps devrait lui donner un coup de fouet, d'autant plus que la région de Hokkaidô et son côté nature intéressent un nombre croissant de Japonais qui voudraient bien y vivre. ARAKAWA Hiromu, en alchimiste de la bande dessinée, est donc parvenue à créer une œuvre riche et adaptée à l'air du temps. Chapeau bas.

O. N.



Réaction dessinée de ARAKAWA Hiromu après avoir reçu le grand prix du manga 2012 en mars dernier.

RÉFÉRENCE

GIN NO SAJI - SILVER SPOON de ARAKAWA Hiromu, éd. Shôgakukan, 2011, série en cours, 3 tomes parus.

HISTOIRE **Monsieur Nobunaga est servi**

S'emparant du personnage historique Oda Nobunaga, les mangaka ont réussi à imaginer quelques histoires délirantes.

Depuis quelques années, le *jidaigeki* fait un retour en force au cinéma. Le film de samouraï est à la fois plébiscité par les spectateurs qui se divertissent et les réalisateurs qui y trouvent le moyen d'exprimer autrement leur talent. Kitano Takeshi avec *Zatôichi* ou encore Miike Takashi et ses *13 assassins* en ont fait une belle démonstration. Le succès de ces longs métrages traduit un besoin chez les Japonais de retrouver des repères traditionnels à un moment où le pays subit une crise importante. Bien qu'il s'agisse de fictions, le fait de se replonger dans une période jugée faste (époque d'Edo) suffit à satisfaire les spectateurs. Ces derniers sont aussi sensibles aux œuvres littéraires narrant des histoires se déroulant dans le Japon des XVIème et XVIIème siècles où ont vécu quelques grandes figures de l'histoire nationale. On retrouve également cet engouement au niveau des mangas avec de nombreux titres publiés ces dernières années avec un certain succès. Parmi les personnages historiques de cette époque jugée glorieuse qui suscitent le plus d'enthousiasme figure Oda Nobunaga.

Né dans une famille noble établie depuis longtemps dans le centre du Japon et dont les ramifications étaient déjà nombreuses au XVIème siècle, Oda Nobunaga s'est trouvé en pleine guerre féodale quand il succéda à son père comme conseiller du vice-gouverneur de la moitié de la province d'Owari. Il prit les armes pour unifier sa province, puis pour combattre les daimyô des provinces voisines. S'étant allié à Tokugawa Ieyasu, son voisin à l'est, il a conquis Mino au nord et transféré son château de Kiyosu, près de Nagoya, à Gifu. Très curieux de nature, il a favorisé les relations avec les Portugais qui abordèrent le Japon pour la première fois vers 1543, autorisant la prédication du catholicisme et l'édification d'églises, jusque dans la ville de Kyôto. Par ailleurs, la cour impériale voyait en lui le chef militaire capable de mettre fin aux guerres civiles. Il fut alors nommé deuxième ministre, lui donnant ainsi l'une des fonctions les plus élevées à ce moment dans le gouvernement. Chef militaire de grande valeur, il a souvent surpris ses ennemis par son extrême mobilité. Il fut aussi le premier stratège à avoir utilisé méthodiquement les armes à feu au Japon. Ouvert aux innovations, il a conduit le Japon vers une première modernisation.

Compte tenu de ce profil, il n'est pas étonnant que de nombreux mangaka se soient inspirés de sa personne pour imaginer des histoires le sublimant la plupart du temps ou le décrivant sous ses traits de guerrier impitoyable. Il a par exemple fait assassiner son jeune frère Oda Nobuyuki, qu'il soupçonnait de comploter contre lui.

Parmi les manga qui le montrent sous ce jour plutôt négatif, on peut signaler *Samurai Deeper Kyô* de Kamijô Akimine (série terminée, 1999-2006, 38 volumes parus) dans lequel il est décrit comme un être assoiffé de sang et de guerre. Il est très cruel et il veut dominer le monde par la terreur. Plus récemment deux autres mangas mettent en scène ce seigneur important. Il s'agit de *Nobunaga Concerto* de Ishii Ayumi (série en cours, 6 volumes parus) publié depuis 2009 dans le mensuel Shônen Sunday, Get sun. Passé un peu inaperçu au début de sa publication, ce récit commence aujourd'hui à attirer l'attention des critiques et du public. Saburô, un lycéen ordinaire pas très bon en histoire, se retrouve dans la peau d'Oda Nobunaga dont la personnalité va évidemment beaucoup changer sous l'influence de Saburô. Avec un sens aigu du découpage et un trait agréable, Ishii Ayumi est parvenue à faire l'unanimité autour de son histoire. Même chose pour Nishimura Mitsuru (scénario) et Kajikawa Takurô (dessin) avec *Nobunaga no shefu* [Le Chef de Nobunaga]. Débuté en 2011, cette série, dont 4 volumes ont déjà été publiés, raconte l'histoire d'un cuisinier, Ken, qui, à la suite d'une chute dans une crevasse, se retrouve au XVIème siècle. Très vite, il se retrouve au service d'Oda Nobunaga dont il devient le chef cuisinier. Ce manga sur la nourriture, qui fait la part belle aux différents événements historiques dans lesquels a été impliqué le chef militaire, semble passionner un large public qui peut ainsi assouvir deux passions : l'histoire et la bonne chère. L'intérêt repose aussi sur le fait que Ken profite de son expérience moderne pour introduire des saveurs nouvelles tout en étant parfois contraint de s'adapter aux nécessités du moment. Publié dans l'hebdomadaire Manga Times (éd. Hôbunsha), *Nobunaga no shefu* est une belle illustration de la capacité des mangaka de se saisir de l'histoire pour construire des récits modernes et rythmés dont on ne se lasse pas une seule seconde.

O. N.

RÉFÉRENCE

NOBUNAGA NO SHEFU de Nishimura Mitsuru et Kajikawa Takurô, éd. Hôbunsha, série en cours, 4 volumes parus.

PASSION Un flic se met à table

C'est l'histoire d'un policier bavard qui aime manger, mais qui adore surtout en parler. A consommer sans modération.

Publié dans *Asahi Geinô*, un hebdomadaire populaire qui s'intéresse surtout aux petites histoires du show biz nippon, *Meshibana deka Tachibana* [Histoire de bouffe de l'inspecteur Tachibana] est un manga qui connaît un succès grandissant auprès des amateurs de nourriture. Il faut dire que l'inspecteur Tachibana avec sa bonne bouille de gourmand assumé donne envie de manger et de partager les différents mets dont il parle. Tachibana est un bavard. Qu'il soit en présence de ses collègues ou d'un suspect, il se met à raconter des histoires et à examiner les origines de tel ou tel plat. Mais attention, on ne parle pas de cuisine raffinée. On donne dans le populaire, dans la cuisine de tous les jours, celle qu'on consomme dans les petits restaurants près des gares. Dans le volume 5 de la série qui est paru en avril dernier, la première histoire concerne la *makaroni sarada* [salade de macaroni], plat on ne peut plus simple et qui fait partie de la cuisine populaire au sens propre du terme. Et voilà l'ami Tachibana qui se lance dans une explication presque scientifique de la meilleure façon de préparer cette recette. Devant sa collègue médusée, mais qui se prend au jeu, il ne laisse passer aucun détail, allant jusqu'à comparer le prix des macaroni dans les supérettes. Son côté bonhomme plaît au public, mais pas seulement. Dans son édition 2012, *Kono manga ga sugoi* l'a classé au neuvième rang des meilleurs manga de l'année, lui donnant une nouvelle dimension. Il s'inscrit dans cette mode du manga traitant de la nourriture dont les rayons des librairies regorgent de plus en plus. Au Japon, on parle de *Gurume manga*, de manga gourmet, même si *Meshibana deka Tachibana* n'est pas à proprement parler un récit pour les gourmets. Le personnage principal mange un peu, mais sa première mission est de raconter ce qu'il va manger ou ce qu'il aimerait mettre dans son assiette. Il ne décrit pas non plus avec force de détail les ingrédients, mais plutôt le plaisir que procure le fait de se nourrir. Le dessin de TABII Tori est d'ailleurs très efficace pour illustrer cette phase et faire ressortir sur le visage de Tachibana les expressions qui accompagnent cet instant.

Ce qui explique aussi le succès de ce manga, c'est la simplicité de l'inspecteur. Il ne s'agit ni d'un fin gourmet ni d'un as de la cuisine. C'est un personnage auquel le Japonais lambda peut s'identifier facilement. Il peut se sentir proche de lui, car il s'exprime de la manière la plus simple lorsqu'il se trouve face à un plat qu'il aime même s'il s'agit de nouilles instantanées. Ce moulin à paroles parvient même à convaincre le lecteur, en lui donnant envie de manger tel ou tel plat. Ce côté simple de la cuisine doit rassurer pas mal de lecteurs qui se trouvent aujourd'hui dans la situation de devoir la consommer faute de moyens. En se souvenant que le manga paraît dans un magazine populaire, on saisit encore mieux cet aspect des choses.

Mais la reconnaissance obtenue de la part de la critique laisse à penser que l'inspecteur Tachibana n'a pas fini d'amuser la galerie avec ses expressions et ses mimiques lorsqu'il se retrouve devant une bonne petite assiette. C'est aussi ça le Japon et le manga, un mélange étonnant qui permet de plonger dans des histoires revigorantes et qui nous donne envie de manger. L'appétit vient en lisant.

O. N.





RÉFÉRENCE

MESHIBANA DEKA TACHIBANA de SAKADO Sabei et TABII Tori, éd. Tokuma Shoten, série en cours, 5 volumes parus.

RECETTES Un zeste de manga dans vos plats

Disponible dans les bonnes librairies à partir de septembre, *Gohan* est un ouvrage utile et sympathique. Bon appétit.

Sous l'impulsion de Patrick Duval, les éditions Thema Press poursuivent leur petit bonhomme de chemin et contribuent à leur manière à une meilleure connaissance de la gastronomie japonaise. Après avoir dans un premier temps dressé la liste des restaurants japonais en France et en Europe dans un petit guide intitulé *Itadakimasu* et récemment avoir demandé à 33 chefs français d'inventer des sushi pour venir en aide aux victimes du tsunami de mars 2011 avec *Sushi Solidaire,* l'éditeur propose un livre de recettes pas tout à fait comme les autres. *Gohan*, c'est son titre, désigne à la fois le riz et le repas en japonais, mais c'est aussi le nom d'un personnage de la fameuse série *Dragon Ball.* Un titre qui ne doit rien au hasard puisque l'objectif est d'offrir aux lecteurs français le premier livre de recettes en manga. En confiant la réalisation des dessins au mangaka franco-japonais Hugo Yoshikawa et en faisant appel au chef Hashida Daizo pour la conception des recettes, Thema Press a réussi un joli coup. Le résultat de ce mélange inédit en France est plutôt réussi, car il donne accès à une cinquantaine de plats typiquement japonais, expliqués de façon très pédagogique grâce aux deux personnages qui participent à cette aventure. Il n'était sans doute pas évident de se lancer dans une telle aventure dans la mesure où l'on est habitué à avoir entre les mains de beaux livres avec de magnifiques photos pour expliquer telle ou telle recette. Avec *Gohan*, les auteurs parviennent à nous convaincre que la cuisine japonaise n'est pas aussi difficile à réaliser qu'il n'y paraît de prime abord. Lorsqu'on manipule les beaux livres de recettes parus ces dernières années, il y a forcément un complexe d'infériorité qui s'instaure avant même de commencer à cuisiner. Le lecteur sait parfaitement qu'il ne parviendra pas au même résultat que le plat figurant sur la belle photographie. Les auteurs de *Gohan* démythifient la cuisine japonaise et permettent au cuisinier amateur de tenter ce qu'il aurait eu beaucoup de mal à entreprendre avec un autre ouvrage. Si a priori l'ouvrage s'adresse à un jeune public, le parti pris du tutoiement y est pour beaucoup, les adultes auraient tort de le négliger, car derrière son côté manga, on trouve le sérieux d'un grand chef qui expose de façon claire et précise toutes les étapes conduisant à la réalisation d'un menu complet japonais. De l'entrée au dessert, il est donc possible de se lancer sans prendre de gros risques. C'est la cuisine de tous les jours qui tient la vedette. Pas question de cuisine sophistiquée ou de plats impossibles, mais d'un bon *tonkatsu* (porc pané), de *tori no karaage* (beignets de poulet), de *tempura* (beignets à la japonaise), de *wafû hamburg* (Hamburger à la japonaise) ou encore de *suzuki no shioyaki* (bar grillé au sel). Rien qu'en écrivant et en lisant le nom de ces plats, l'eau nous vient à la bouche. Une seule envie après avoir feuilleté *Gohan*, c'est de se précipiter dans une épicerie spécialisée (liste donnée à la fin de l'ouvrage), d'acheter les ingrédients nécessaires et de se lancer dans l'aventure. C'est tout aussi palpitant qu'un bon manga. Et en suivant les conseils prodigués, vous deviendrez assurément un héros aux yeux de vos amis qui n'en reviendront pas. La cuisine japonaise n'a jamais été aussi abordable.

Gabriel Bernard



BIBLIOGRAPHIE

GOHAN de Hugo Yoshikawa et Hashida Daizo, éd. Thema Press, 15 €. www.wasabi.fr

LECTURE Le Japon pour les nuls

Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur le pays du Solei-levant se trouve réuni dans ce petit ouvrage qui balaie en un peu moins de 250 pages les us et coutumes de l'archipel. Bilingue français-japonais, c'est un précieux livre qui permet de saisir en quelques phrases et à l'aide d'illustrations simples des situations clés au Japon. De la maison aux cérémonies, en passant par le sumô, les fêtes traditionnelles, la gestuelle ou encore les hôpitaux, rien ne manque pour dresser un portrait de l'archipel et de ses habitants.



Initialement publié en 2009, *Le Japon en un coup d'œil* déçoit cependant dans sa partie 4 intitulée *Le Japon tel qu'il est aujourd'hui*. Il aurait été plus judicieux de dire "tel qu'il était", car la plupart des chiffres donnés ont plus de cinq ans et que les bouleversements induits par la triple catastrophe du 11 mars 2011 n'ont pas été pris en compte dans l'édition française. Une actualisation de son contenu aurait permis à ce livre d'obtenir un quasi 20/20. Pour l'actualité, il ne vous reste plus qu'à continuer à lire tous les mois *Zoom Japon*.

Le Japon en un coup d'œil, International Internship Programs, éd. Kana, 9,90€

POÉSIE Brèves de saisons

Il y a quelques années, Corinne Atlan et Zéno Bianu ont publié chez Gallimard une Anthologie du poème court japonais. Dans l'introduction à leur ouvrage, les deux auteurs demandaient : "Pourquoi aimons-nous le haïku ?". Pour répondre à cette question simple, ils expliquaient : *"Le temps d'un souffle, le poème coïncide tout à coup avec notre exacte intimité, provoquant le plus subtil des séismes"*. En lisant le recueil de haïku que les éditions belges Brandes publient sous le titre de *Brèves de saisons*, c'est exactement ce qui s'est produit. Un choix judicieux de petits poèmes parmi les plus grands noms de la spécialité, Shiki, Buson, Issa ou encore Bashô dans une présentation sobre qui sied parfaitement à cette poésie de l'instant. Un ouvrage que l'on doit avoir chez soi toujours à portée de la main.

BRÈVES DE SAISONS - HAÏKU, TRAD. PAR FUMIKO SUGIE & LAURENT DEBUT, ÉD. BRANDES, 12 €
CONTACT : fumiko.sugie@wanadoo.fr

LANGUE Le japonais en s'amusant

Lorsqu'on part en voyage, il est toujours bon de connaître quelques expressions dans la langue du pays que l'on veut visiter. Les éditions Nathan proposent une méthode très pratique qui permet d'acquérir, en peu de temps, un peu de vocabulaire et des tournures de phrases qui pourront vous être utiles lors de votre prochain déplacement dans l'archipel. Le tout pour un prix très abordable.

LE PASS JAPONAIS, COLL. VOIE EXPRESS, ED. NATHAN, 16,90€

HUMEUR par KOGA Ritsuko

Un été à la mode française

Je rêvais de passer mon été comme les Françaises que j'avais vues au Japon dans un magazine de mode. Ces Françaises portaient un jean, un petit haut étonnamment décolleté, une paire de sandales à talon, des lunettes de soleil et une bière à la main sur une terrasse. Ça avait l'air simple de les copier. Et j'ai vu en France que ce n'était pas une image stéréotypée ! Il ne me restait qu'à m'équiper et à moi les terrasses !

Cela fait plus de dix fois que je vois l'été passer. Pourtant je n'y arrive toujours pas : je ne trouve jamais ici de jean qui m'aille, toujours trop long. De petits hauts merveilleusement décolletés se trouvent partout mais quand je les porte ils ne donnent pas le même effet que chez les Françaises. Je m'offre des sandales mais pas possible de marcher plus de 30 minutes avec des talons, surtout sur les pavés. Les super lunettes de soleil que j'ai eues dans un grand magasin ne s'accrochent pas sur mon petit nez. Puis je n'aime pas trop la bière. Avec tout cela, je reste une Asiatique vêtue d'une jupe, d'un haut décolleté mais nullement grand, portant des tongues en souffrant le martyr, des lunettes sur la tête avec une limonade à la main. Tout ceci ne ressemble à rien. J'ai finalement décidé de m'acheter des vêtements au Japon pour ressembler au moins à la Japonaise que je suis. Quand je m'habille à la japonaise, même des inconnues me demandent où j'ai acheté mes vêtements. Quand je dis que cela vient de mon pays elles disent toutes avec un air très déçu « *Ben oui, j'en étais sûre. Quelle chance !* » Je ne savais pas que c'était une chance d'être petite et d'avoir des boutiques à 12 000km loin d'ici !



Par ailleurs, j'ai vu en France que celles qui portaient un manteau la veille s'exposaient les épaules nues le lendemain dès qu'il y avait du soleil, malgré le vent ou peu importe la température. Je me demande si ce n'est pas le soleil qui fait grandir les femmes.....et leurs poitrines. Dommage, je n'ai pas leur corps et leur audace non plus !

www.inalco.fr
Direction Des Etudes - Formation Continue

inalco
Institut national des langues et civilisations orientales

日本語能力試験
TEST D'APTITUDE EN JAPONAIS
COURS DE PRÉPARATION
A l'INALCO, 65 rue des Grands Moulins, Paris 13ème
Du 29 septembre au 1er décembre 2012
Inscription aux cours jusqu'au 21 septembre 2012

NIVEAUX N1 ET N2
20h de formation réparties en 9 séances
(280€+20€ de frais de dossier)
NIVEAUX N3, N4 ET N5
15h de formation réparties en 9 séances
(230€+20€ de frais de dossier)

N.B. : Ces cours seront dispensés sous réserve de 7 stagiaires inscrits. Formation éligible au DIF.
Tarifs entreprises : nous contacter.

Renseignements et inscriptions :
http://www.inalco.fr/fc
Rubrique "Test d'aptitude en Japonais"
ou
testjaponais@inalco.fr
ou
Lors de notre **Journée Portes Ouvertes**
le samedi 15 septembre 2012



パリ不動産 Paris Fudosan
L'agence Immobilière du quartier japonais de Paris depuis 2000
Vous êtes Propriétaire ?
Vous désirez louer votre appartement meublé à un étudiant ou un expatrié japonais ?
Votre appartement nous intéresse !
www.paris-fudosan.com service@paris-fudosan.com
18 rue de Richelieu 75001 Paris - tél: 01 4286 8739 - fax: 01 4296 1638 - lun~ven 10h~18h





TOKYO APOLLO PARIS
Agence Franco-Japonaise depuis 1994
Nous recherchons pour nos clients japonais des appartements sur Paris à louer ou à vendre.
T8693 SNPI
parisapollo@gmail.com - www.parisapollo.com
102 av. Champs-Elysées 75008 Paris
Tél. : 01 45 63 88 88 Fax : 01 45 63 85 85

5B

5A

Donburi

Takoyaki

Yakisoba

6

entrée

Japan Expo

Okonomiyaki

Takoyaki

atsuatsu®

Envie de manger japonais autrement?

Donburi

Yakisoba

Pour la 4e saison
retrouvez-nous
sur 3 stands
Japan Expo
5 - 8 Juillet
2012


atsuatsu.fr


facebook.com/info.atsuatsu

RENCONTRE Gotô, l'éveilleur de conscience

Le leader du groupe Asian Kung-fu Generation veut amener la jeunesse nippone à prendre en main son destin.

GOTÔ Masafumi, une des icônes du rock japonais ne prend pas son rôle à la légère. Ce guitariste de 36 ans qui a crée le groupe Asian Kung-fu Generation (AKG) en 1996, s'est improvisé rédacteur en chef d'un journal dont le nom porte les espoirs de la génération du Japon post-Fukushima. *The Future Times* a été créé 4 mois après la triple catastrophe du 11 mars 2011. Pour GOTÔ Masafumi, cette initiative est la suite logique de son investissement dans la musique pop. Un art qui selon lui, puise ses sources dans la culture populaire et a pour fonction initiale de véhiculer des messages. A l'exemple des troubadours du Moyen-Age qui par des poèmes et des représentations musicales diffusaient les nouvelles aux quatre coins du pays, le chanteur a donc endossé son nouveau rôle de messager. Rassemblant les témoignages des sinistrés et aussi des acteurs de la reconstruction, *The Future Times,* distribué gratuitement tous les trimestres, étonne par sa qualité graphique autant que journalistique. Restant fidèle à l'image à la fois pop art et manga des pochettes des albums de Asian Kung-fu Generation, *The Future Times* propose de revisiter le Japon à partir du point zéro, comme l'indique l'édito du premier numéro. A la fois rédacteur en chef et reporter, GOTÔ Masafumi cherche à comprendre comment le Japon en est arrivé à cette crise identitaire, environnementale et énergétique, tout en projetant définitivement le lecteur dans un futur meilleur. Appelé affectueusement "Gotchi", ce musicien, aux influences à la fois pop, rock et punk, compose presque toutes ses chansons et ne cache pas son goût pour la poésie et le monde imaginaire futuriste des mangas. Certains morceaux d'AKG ont d'ailleurs accompagné des animés comme *Naruto, Fullmetal Alchemist* ou *Bleach*. Pas très doué pour les études, il a d'abord échoué au concours d'entrée pour faire des études en agriculture avant de se retrouver en fac d'économie où il a appris à jouer de la guitare. C'est à cette époque qu'il a rencontré les membres de son groupe Asian Kung-fu Generation qui deviendra pour les fans *Ajikan*. Une référence dans l'univers rock qui n'a pas pris une ride depuis 15 ans. Parmi ses nombreux tubes, on trouve notamment un titre inspiré de *Solanin*, le manga signé ASANO Inio qui parle du mal-être de la jeunesse tiraillée entre emploi à vie et marginalisation. Dans son répertoire, *Ajikan* privilégie les thèmes chers à la jeunesse. Depuis le 11 mars 2011, le groupe a incorporé la donne nucléaire dans ses chansons. Le morceau *N2,* qui figurera dans le prochain album, invite à *"ne pas croire, à chercher et à douter"* des paroles rassurantes du gouvernement. Dans un contexte où le militantisme antinucléaire pur et dur critique sévèrement le show-business nippon, GOTÔ Masafumi explique pourquoi sa ligne éditoriale de *The Future Times* privilégie avant tout la réflexion et comment il envisage le futur japonais.

ALISSA DESCOTES-TOYOSAKI

Le gouvernement a décidé de rouvrir progressivement le périmètre interdit des 20 km autour de la centrale de Fukushima- Dai-ichi. Que pensez-vous de cette décision ?

G. M. : C'est très difficile de donner un avis général sur cette question. Si c'était un ami ou un membre de ma famille, je pourrais leur dire que ce n'est pas raisonnable de retourner maintenant dans la zone, car on manque encore d'informations. Mais je ne peux pas me permettre de dire la même chose à quelqu'un que je ne connais pas. J'essaie de me mettre à la place des gens qui habitaient là et veulent revenir, et en même temps d'estimer les risques réels pour la santé. Tout ce que je souhaite c'est qu'on puisse réhabiliter cette région même si cela prend 100 ans. Je pense que la préfecture de Fukushima n'est pas destinée à être abandonnée, mais qu'elle peut servir au contraire au développement de nouvelles technologies.

Beaucoup de mères veulent partir avec leurs enfants, comme c'est le cas dans la ville de Fukushima. Pensez-vous que leur évacuation doit être soutenue par le gouvernement ?

G. M. : Je pense que les gens qui veulent partir doivent pouvoir le faire. Nous sommes dans une situation où, encore une fois, il est difficile de faire la part des choses. Par exemple, il y a beaucoup de mères aussi qui ont décidé de rester. Pour ma part, je ne peux pas trancher ni imposer une opinion aux autres. J'avoue être encore très indécis sur cette question. Par exemple, pour venir en aide aux réfugiés, j'avais pensé louer un immeuble entier dans ma région natale de Shizuoka. Mais dans le cas de Fukushima, il ne s'agit pas de quelques familles mais de près de deux millions de personnes sinistrées. On ne peut évacuer toute la préfecture. D'un autre côté, quand on pense aux enfants et aux risques qu'ils encourent, c'est insupportable. L'évacuation est un problème très grave et remet en cause la responsabilité du gouvernement qui en cas de crise environnementale tend toujours à en étouffer les conséquences. Ce sont les mécanismes de la société japonaise qu'il faut changer.

D'où votre volonté de réveiller la conscience des Japonais avec une publication comme *The Future Times* ?

G. M. : Oui, ceux qui écoutent notre musique sont des jeunes. Ils iront à la fac et rentreront dans la vie active dans une dizaine d'années. Mais c'est maintenant qu'il faut s'adresser à eux et les mettre en alerte. La situation actuelle du Japon n'est pas arrivée d'un seul coup. Elle est le résultat de plusieurs dizaines d'années de gestion. Dans ce sens, il est indispensable de préparer maintenant la génération de demain. ▶





Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

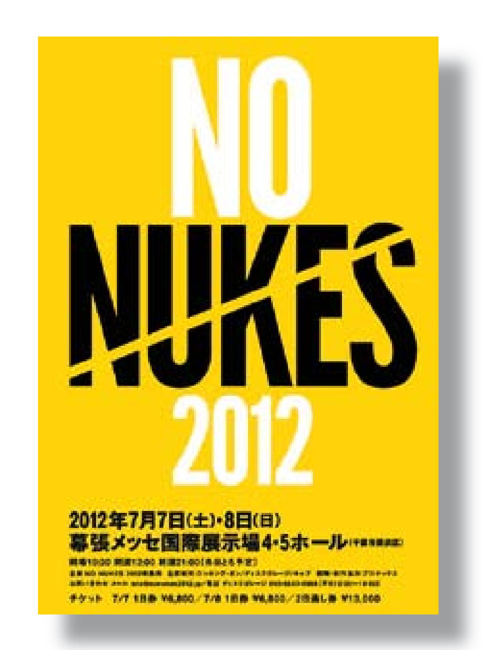

Editions Ki-oon
www.ki-oon.com
GAME ONE
A CERTAIN MAGICAL
INDEX
Il a le pouvoir d'annuler toute magie.
Elle a 103 000 livres de sorcellerie interdits dans la tête.
Leur rencontre va faire des étincelles !
T01 et T02
disponibles le
5 juillet 2012
1
A CERTAIN MAGICAL
INDEX
2
A CERTAIN MAGICAL
INDEX
© Kazuma Kamachi / ASCII MEDIA WORKS © Chuya Kogino / SQUARE ENIX CO., LTD.

Vous avez récemment mentionné le nombre de manifestants contre le redémarrage des réacteurs de la centrale d'Ôi. Pourtant le chiffre de 11 000 semble dérisoire vu de l'étranger. Pourquoi est-ce si rare de manifester au Japon ?

G. M. : C'est encore une question qui me tourmente énormément ! Les Japonais ont l'habitude, dit-on, de "lire dans l'air", c'est-à-dire qu'ils flairent l'ambiance générale avant de prendre des décisions. Les Japonais n'aiment pas se faire remarquer et causer du dérangement. L'éducation est pour beaucoup dans ce genre de comportement, car à l'école on nous apprend à ne pas sortir du rang. Dans ce contexte, une manifestation devant la résidence du Premier ministre qui rassemble 11 000 personnes, c'est énorme pour le Japon !

Dans un entretien paru dans *The Future Times,* SAKAMOTO Ryûichi évoque le terme de *hisen* qui, mot à mot, veut dire "non-guerre" un terme encore plus fort que le mot normal de "taisen", "contre la guerre". Est-ce-que l'action générale des Japonais par rapport au nucléaire se rapproche de cette notion pacifiste?

G. M. : Trois millions de Japonais ont perdu la vie pendant la Seconde Guerre mondiale. De plus, le Japon est encore mal vu par de nombreux pays asiatiques même après 70 ans de paix. Ce que je veux dire, c'est que pour nous, génération née dans les années 70, les manifestations qui ont eu lieu dans les années 60 pour la paix et contre le traité de sécurité nippo-américain ne sont même pas un exemple. On pense plutôt que ce sont justement ces gens-là qui à présent détiennent le pouvoir dans les grosses entreprises. Dans ce contexte de "heiwa-boke" où



les gens sont comme abrutis par la paix, les manifestations antinucléaires qui ont commencé l'année dernière sont un renouveau sans précédent. Il y a bien sûr des militants pacifistes de longue date qui y participent, mais pour les plus jeunes, c'est la première fois qu'ils manifestent. Même moi, j'ai honte de le dire, mais j'ai participé à ma première manif il y a deux mois à l'âge de 36 ans ! Pour nous, il s'agit d'un apprentissage où d'abord il faut ignorer le regard de l'autre. Car au Japon, on regarde les manifestants comme des bêtes curieuses voire dangereuses. C'est pour cela que les organisateurs font tout pour que tout soit bien organisé et sans débordement. Leur but est de montrer que les manifestants ne sont pas des terroristes. Ils peuvent ainsi gagner la confiance d'un nombre croissant de gens qui viendront à leur tour manifester. Pour ma part, je me dis des fois, que je devrais prendre la parole pendant ces manifs, car je relaie l'information à plus de 99 000 fans qui me suivent sur Twitter. Mais je n'arrive pas encore à franchir le pas. Je me dis en effet que si je le fais, beaucoup de gens me catégoriseront et *The Future Times* finira par perdre de sa crédibilité. C'est triste, mais c'est comme cela pour l'instant. Parfois, j'aimerais avoir l'avis d'étrangers pour qu'ils nous apprennent à organiser des manifestations plus actives !

Vous organisez avec SAKAMOTO Ryûichi le festival *No Nukes 2012* qui se déroule les 7 et 8 juillet prochains. Est-ce-que vous allez y prendre la parole ?

G. M. : Oui, je pense que tous les artistes vont dire quelque chose. C'est un festival créé à l'initiative de SAKAMOTO dont toutes les recettes sont reversées à l'organisation *10 millions de signatures pour dire au revoir au nucléaire* qui organise des manifestations en faveur d'une sortie du nucléaire. Pour ma part, je chanterai aussi le morceau *N2* composé après le 11 mars 2011. Il m'est plus facile de chanter que de faire des discours…

***The Future Times* accorde une grande importance aux énergies renouvelables, pensez-vous que le Japon va s'orienter dans cette direction malgré le redémarrage des réacteurs de la centrale d'Ôi ?**

G. M. : Je pense en tout cas que le Japon doit sortir du nucléaire le plus rapidement possible. Petit à petit, les gens doivent se tourner vers les énergies renouvelables, même si cela coûte un peu plus cher. Si le gouvernement a choisi de redémarrer les réacteurs, la plupart des Japonais veulent sortir du nucléaire. Dans un pays sismique, le risque est trop grand. C'est devenu une évidence pour tout le monde. Par ailleurs, il y a beaucoup à faire en matière d'économie d'énergie, surtout à Tôkyô. Même les rampes d'escalators sont illuminées la nuit. A quoi ça sert ? Il y a un travail énorme à faire aussi avec les architectes, les designers, tous ceux qui sont concernés par l'urbanisme et le développement. Ce sont ces gens-là qui contribuent à penser l'environnement. Nous avons tous un rôle à jouer pour repenser le monde de demain.

PROPOS RECUEILLIS PAR A D.-T.

ÉVÉNEMENT

ASIAN KUNG-FU GENERATION organise les 15 et 16 juillet à la Yokohama Arena un festival international au cours duquel il se produira deux fois. www.nano-mugen.com



EXPOSITIONS La Bretagne version nippone

Plusieurs manifestations dans la région s'intéressent au Japon. Parmi elles, nous en avons retenu deux particulièrement réussies.

En cette année 2012, la Bretagne se met à l'heure du Japon. De Rennes à Brest, en passant par Saint-Brieuc ou Douarnenez, plusieurs événements offrent aux amoureux de l'archipel la possibilité de découvrir des facettes parfois méconnues de la culture nippone. La rencontre entre le pays du Soleil levant et la région du soleil couchant est source de belles surprises pour les visiteurs. Parmi les douze grands rendez-vous, ceux de Brest et de Lorient retiennent notre attention, car ils témoignent de l'importance des échanges culturels et de leur influence dans l'évolution du travail des artistes. Avec *La Vague japoniste*, le musée de Brest s'intéresse de façon originale à la manière avec laquelle les peintres français ont été influencés par l'art japonais à la fin du XIX[ème] siècle au moment où bon nombre d'entre eux manifestaient leur intérêt pour les estampes venues du Japon et pour la mer qu'ils cherchaient à représenter de multiples manières. Leur découverte de l'art japonais va leur permettre de réviser leur façon de regarder et de peindre la nature, en cherchant à mettre en valeur d'autres cadrages et en privilégiant d'autres couleurs. La Bretagne a accueilli de nombreux artistes qui se sont essayés à cet art que l'on a fini par baptiser le japonisme. Georges Lacombe, Emile Bernard, Paul Sérusier, Maurice Denis, Emile Jourdan, Jean-Francis Auburtin, Henri Rivière, Henry Moret, Maxime Maufra, ou encore René Quillivic figurent parmi ceux-là et le musée de Brest leur rend un bel hommage du 4 juillet au 4 novembre, en exposant leurs œuvres les plus représentatives. Une Bretagne aux accents japonais est ainsi mise en valeur avec également quelques estampes qui permettent de mieux saisir leur impact sur les artistes de l'époque.

A Lorient, c'est un visage des échanges culturels que l'on peut voir. Dans ce port qui fut le siège de la Compagnie française des Indes orientales fondée en 1664 par Colbert dans le but de concurrencer la Vereenigde Oost-Indische Compagnie (VOC) ou Compagnie hollandaise des Indes orientales, il était normal que l'on s'intéresse à l'une des richesses de la culture nippone : l'*imari*. Justement intitulée *Odyssée de l'Imari,* cette exposition vient rappeler l'importance des échanges dans l'élaboration de nouvelles techniques de production. C'est en Chine que la porcelaine apparaît au IX[ème] siècle. *"Le kaolin finement broyé et porté à très haute température permet de créer de délicats objets vitrifiés à la blancheur immaculée qui suscitent immédiatement l'admiration et l'envie des cours du monde entier"*, rappellent les promoteurs de l'exposition qui se déroule à l'Hôtel Gabriel de Lorient jusqu'au 2 septembre prochain. Au Japon, c'est sur l'île de Kyûshû, en première ligne pour les échanges avec le continent, que le processus de fabrication de la porcelaine est appliqué d'autant qu'on y trouve des gisements de kaolin. Les artisans japonais parviennent à reproduire la fameuse porcelaine "bleu et blanc" (oxyde de cobalt) avant de réussir à maîtriser d'autres oxydes et la pose de l'or, favorisant l'émergence de nouveaux styles : Imari, Nabeshima et Kakiemon. Le style Imari devient alors une référence. C'est à Arita au début du XVII[ème] siècle que démarre la production de la porcelaine japonaise qui permet ainsi à l'archipel de concurrencer la Chine dans ce domaine.

Cette acquisition technologique coïncide à un moment clé dans l'histoire du Japon. Tandis que l'empire chinois est secoué par des troubles qui le privent de ses fours destinés à la production de porcelaine, le Japon se replie sur lui-même sous l'impulsion du shôgun Tokugawa. Les échanges avec le monde extérieur sont interdits. Seuls les Hollandais sont autorisés à entretenir un comptoir à Dejima, en baie de Nagasaki, sur l'île de Kyûshû.

C'est par ce lieu contrôlé par la Compagnie hollandaise des Indes orientales que la fameuse porcelaine d'Imari va donc transiter avant d'atteindre l'Europe où elle va devenir la coqueluche des plus fortunés. L'exposition revient sur ce circuit, en montrant de nombreux objets d'époque et en soulignant le rôle de la VOC et la jalousie qu'elle pouvait susciter chez les Français. Lorsque les Chinois, à la fin du XVII[ème] siècle, se lancent à leur tour dans la production de porcelaine d'Imari pour répondre à la demande européenne, on voit apparaître un nouveau circuit d'échange, ce que l'*Odyssée de l'Imari* met parfaitement en perspective. Le visiteur saisit ainsi l'importance du commerce et son rôle dans l'évolution des styles d'objets qui, 400 ans plus tard, conservent toute leur splendeur. A ne pas manquer.

Gabriel Bernard

G. Le Gars – Musée de la Compagnie des Indes – Ville de Lorient

G. Broudic – Musée de la Compagnie des Indes – Ville de Lorient

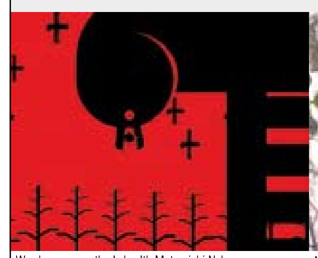
RÉFÉRENCE

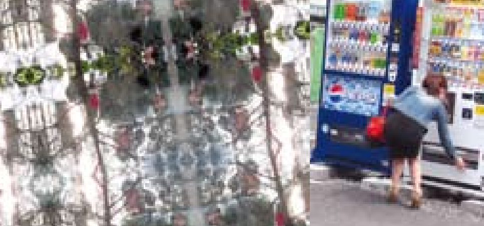
LA VAGUE JAPONISTE, Musée des Beaux-Arts de Brest, 24, rue Traverse 29200 Brest. Du mardi au samedi 10 h-12 h et 14 h-18 h. Le dimanche 14 h-18 h. 2,50€.
ODYSSÉE DE L'IMARI, Hôtel Gabriel, Lorient. Tous les jours de 10 h à 19 h. Entrée libre.



La MCJP participe à Japan Expo 13e impact !

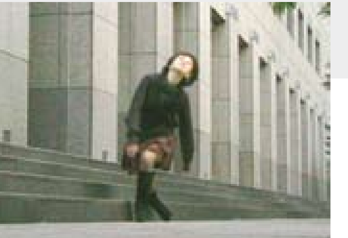
Sur le stand de **la Maison de la culture du Japon** / Fondation du Japon seront bien sûr présentées la culture traditionnelle et la pop culture de l'Archipel. Mais plusieurs autres aspects de la culture nippone, peu connus en France, seront également montrés sous forme de vidéos : scènes du Tôkyô contemporain prises par le grand photographe **Daido Moriyama** ; œuvres de **Takuji Kogo** où des photos se reflètant infiniment forment des motifs abstraits ; monstres effrayants de **Motomichi Nakamura** ; images du Japon extraites de journaux télévisés…


We share our mother's health Motomichi Nakamura


NON_SITES 古郷卓司

Tokyo, 森山大道, 2008-2012年


We share our mother's health Motomichi Nakamura


Tokyo Mid /// DVD 6min.25 sec / 2007-2008, Takahashi Junko

Maison de la culture du Japon à Paris

パリ日本文化会館



Maison de la culture du Japon à Paris / Fondation du Japon

Informations : 01 44 37 95 01 / www.mcjp.fr





DVD Un joyau nommé *Voyage vers Agartha*

A défaut d'être distribuée en salles, la dernière création de SHINKAI Makoto sort en DVD le 4 juillet. A ne surtout pas rater.

La distribution de films semble être un métier de plus en plus compliqué en France puisqu'un nombre croissant de longs métrages ne passe plus par la case auparavant obligée des salles obscures avant d'être édités en format vidéo. Désormais, les distributeurs choisissent de sortir leur film en DVD ou en Blu-Ray, évitant les coûts d'une distribution en salles qui pourrait s'avérer trop lourde à supporter. Si l'on peut le comprendre pour certaines productions, c'est parfois incompréhensible pour d'autres tant leurs qualités intrinsèques permettent de penser qu'elles auraient gagné un large public et le cœur de la critique. Les sorties en salles restent en effet le meilleur moyen de toucher le grand public. Dans le cas du *Voyage vers Agartha* de SHINKAI Makoto, il est évident que ce film ne s'adresse pas qu'aux férus d'animation japonaise, mais que sa dimension universelle lui aurait sans doute permis de s'imposer auprès de celles et ceux qui apprécient tout simplement les œuvres de qualité. Le risque de la sortie directe en DVD est justement de laisser croire au spectateur que le film ne méritait pas de figurer au programme des salles de cinéma. Or le troisième long métrage de SHINKAI Makoto est un chef-d'œuvre qui ne doit en aucun cas passer inaperçu et qui prend toute sa dimension sur un grand, très grand écran. Dans ses films précédents (*La Tour au-delà des nuages, 5 centimètres par seconde*), le réalisateur avait déjà démontré ses qualités avec des histoires originales et une maîtrise des techniques d'animation digne des meilleurs de la profession. Avec *Voyage vers Agartha*, il franchit une nouvelle étape, en atteignant le niveau des productions signées MIYAZAKI Hayao et des studios Ghibli. Il revendique d'ailleurs une certaine influence de la référence japonaise en la matière. *"Je crois que* Voyage vers Agartha *a été très influencé par le style Ghibli"*, reconnaissait-il dans une récente interview publiée au Japon. *"Les œuvres produites par les studios Ghibli ont un impact important sur les producteurs d'animation. Pour un Japonais, c'est une marque que tout le monde connaît. Dès lors, je crois qu'il m'était difficile d'échapper consciemment ou inconsciemment à cette influence. J'ajoute qu'il y a des éléments dans ce film qui évoquent des œuvres créées par les studios Ghibli et qu'ils sont là parce que je l'ai souhaité".*
C'est sans doute ce qui permet au *Voyage vers Agartha* d'avoir cette dimension universelle que ses précédentes œuvres ne possédaient pas malgré leur grande qualité technique.

Depuis la mort de son père, la jeune Asuna, qui vit avec sa mère souvent absente, passe beaucoup de temps dans les collines près de chez elle où elle fait la connaissance d'un jeune homme. Un jour, celui-ci la sauve des griffes d'un monstre et l'invite avant de disparaître à rejoindre Agartha, un monde souterrain où vivraient les dieux. Avec l'aide d'un de ses professeurs qui a lui-même perdu sa femme, Asuna part en quête de ce monde oublié où elle espère trouver des réponses à sa solitude. Il s'agit pour elle de combler des absences — celles de son père et du garçon qui l'a sauvée — et de comprendre en définitive que la perte d'êtres chers appartient au cycle de la vie. SHINKAI Makoto nous entraîne dans cette histoire touchante avec des personnages aux quels on peut s'identifier. Le tout dans des décors magnifiques caractérisés par des cieux dont le réalisateur a le secret. Un film dont il ne faut pas se priver même si ses apparitions en salles seront limitées à quelques avant-premières.

G. B.



© Makoto Shinkai/CMMMY

Avec Voyage vers Agartha, *SHINKAI Makoto s'installe définitivement parmi les très grands de l'animation japonaise.*

RÉFÉRENCE

VOYAGE VERS AGARTHA de SHINKAI Makoto (2011, 115 mn), éd. Kaze. Sortie le 4 juillet en DVD (19,99€), en Blu-Ray (24,99€) et coffret collector (32,99€).

Ateliers dessin-manga
Stages intensifs pendant les vacances scolaires
Apprentissage accéléré des différentes étapes de la réalisation d'un manga pour passer des vacances ludiques à la mode japonaise !
• du 27 au 31 août (tous les jours de 11h à 15h)
• les 29, 30 ,31 oct. & 2 nov. (pendant 4 jours de 11h à 16h)
Tarif par stage : 265€. Matériel compris et repas bento offert. Tous niveaux. Dès 10 ans.
EXPOSITIONS
AMAF : Festival de mangas et d'animé
Du 4 au 8 septembre
Les 7 & 8, activités gratuites animées par des auteurs de mangas japonais. Matériel offerts aux premiers arrivés.
Artisanat de KURIHARA
Du 11 au 21 septembre
La ville de Kurihara du nord-est du Japon expose son artisanat : textile, tatami, etc.
Visite & renseignements mar-ven : 13h-19h sam : 13h-18h Entrée libre
Informations sur nos activités pour adultes & enfants et toutes inscriptions sur WWW.ESPACEJAPON.COM
Espace Japon - 12 rue de Nancy 75010 Paris
01 47 00 77 47 - infos@espacejapon.com
espace Japon

Voyage au Japon
du 22 août au 4 septembre 2012
Kobe : Musée de Montmartre de Kitano (sur la butte jumelée avec celle de Montmartre), caves de saké de Nada
Himeji : château jumelé avec celui de Chantilly et patrimoine de l'UNESCO
Hiroshima, Kyoto.
Voyage accompagné par Mr Takemoto, ambassadeur de la République de Montmartre.
Cours intensif gratuit de japonais !
A partir du 15 juillet, de 15h30 à 17h, à Montmartre, ce cours de langue japonaise est destiné aux débutants.
Contact : takemoto@clubanfaa.com

DVD Petite cure d'optimisme



MIYAZAKI Gorô a inscrit les aventures de Shun et Umi dans le Japon du début des années 1960

Six mois après sa sortie au cinéma, *La Colline aux coquelicots* bénéficie d'une seconde chance en vidéo.

Sorti dans les salles obscures en janvier dernier, *La Colline aux coquelicots* de MIYAZAKI Gorô est désormais disponible en DVD et Blu-Ray. S'il n'a pas connu le succès des films signés par MIYAZAKI père, cette production des studios Ghibli démontre toutefois une évolution dans les thématiques abordées, lesquelles accordaient plus de place à la dimension fantastique. Avec ce long métrage réalisé par le fils de Hayao, l'ancrage dans la réalité est plus net même si elle a tendance à être un peu sublimée. Bien que MIYAZAKI Gorô s'en défende, *La Colline aux coquelicots* appartient tout de même à cette vague de productions qui décrivent avec plus ou moins de justesse les années 1960 dans l'archipel. Depuis un peu moins d'une décennie, les Japonais plébiscitent les films qui leur rappellent cette époque révolue où leur pays à peine sorti de la guerre s'était lancé dans sa reconstruction avec un certain entrain. En témoigne le succès de la série *Always, san chôme no yûhi* [Always, soleil couchant sur le quartier de san chôme] dont le troisième volet, qui se déroule en 1964 au moment des Jeux Olympiques de Tôkyô, est sorti il y a quelques semaines.

Les Jeux olympiques sont très présents au travers des slogans ou d'affiches dans le film de MIYAZAKI qui décrit une époque pleine d'espoir et de rêves. Deux éléments qui font, semble-t-il, défaut au Japon en ce début de XXIème siècle. Il y a l'espoir d'un amour entre Umi et Shun, même si leur histoire s'annonce au départ compliquée. Il y a le rêve des lycéens de sauver leur foyer en bien mauvais état et voué à la destruction. Il y a l'espérance de lendemains qui chantent pour un pays qui ne rechigne pas à l'effort. MIYAZAKI joue parfaitement avec ces deux éléments tout au long du film de telle manière qu'on ressort ragaillardi après la projection. Le jeune réalisateur est un générateur d'ondes positives qui amènent le spectateur à voir le monde avec un peu plus d'optimisme. Dans le Japon de l'après 11 mars, c'est d'autant plus indispensable que bon nombre de Japonais comparent les événements du printemps 2011 au choc subi après la défaite de 1945. Au lendemain du conflit, le cinéma avait joué un rôle important dans la création et l'entretien d'une forme d'optimisme dans le pays. Parmi les productions phares de l'époque, on peut citer *Aoi sanmyaku* [Les Montagnes vertes, 1949] d'IMAI Tadashi dont la chanson du générique disait "*Adieu vieille veste, adieu rêves tristes, nous nous tournons vers les nuages roses et les montagnes vertes*". A sa façon, MIYAZAKI Gorô renoue avec ce genre de film qui donne la pêche au public quel que soit son âge. Chacun peut en effet y trouver sa part de rêve.

L'édition vidéo devrait ravir celles et ceux qui ont apprécié le film puisqu'en bonus ils pourront avoir accès à l'intégralité du film dans sa version "story-board animé". Les possesseurs de Blu-Ray seront, quant à eux, encore plus chanceux avec une multitude de bonus dont des reportages et les discours de présentation du film prononcés par MIYAZAKI Hayao et Gorô. C'est un excellent film qui permet de saisir une période clé de l'histoire contemporaine du Japon que l'on connaît somme toute assez mal en Europe, mais qui continue à faire rêver les Japonais cinquante ans plus tard.

ODAIRA NAMIHEI

RÉFÉRENCE

LA COLLINE AUX COQUELICOTS de MIYAZAKI Gorô (2011, 91 mn), éd. Studio Ghibli. Sortie le 4 juillet en DVD (19,99€), en Blu-Ray (24,99€).



HOMMAGE Shindô Kaneto, 60 ans de cinéma

Quelques jours après avoir soufflé ses cent bougies, le cinéaste nous a quittés, laissant derrière lui une imposante filmographie.



SHINDÔ Kaneto devant la tombe de son mentor et grand nom du cinéma japonais MIZOGUCHI Kenji

Un anniversaire marquant du cinéma japonais avait été passé sous silence, du moins en France. On a ainsi peu évoqué en France la date historique du 22 avril 2012, qui a marqué... le 100ème printemps du cinéaste SHINDÔ Kaneto ! Hélas, il aura survécu de peu à cette date, puisqu'il est décédé le 29 mai. Connu en général comme le cinéaste d'un seul film, le très célèbre *L'Ile nue (Hadaka no shima, 1960),* il en a pourtant réalisé plus de 45 depuis 1951, jusqu'au dernier connu, *Ichimai no hagaki* [Carte postale] projeté au festival de Tôkyô en 2010. *L'Ile nue*, déjà son quinzième film, ne marque en fait que sa reconnaissance internationale, avec le très inattendu Grand Prix du festival de Moscou en 1961, grâce auquel le film a eu une incroyable carrière mondiale, avec en parallèle le succès jamais démenti de la musique de HAYASHI Hikaru, dont la mélodie lancinante accompagne ce film sonore, mais quasiment muet. Le cinéaste y décrit avec patience et poésie la dure vie quotidienne d'une famille de paysans sur un îlot aride de la Mer Interieure, au rythme des saisons, dans un superbe Scope en noir et blanc. *L'Ile nue* demeure l'un des grands classiques du cinéma japonais de la grande époque. Il a été un tournant dans la carrière de SHINDÔ. En réalité, ce dernier était déjà connu des critiques occidentaux par l'un de ses premiers films, *Les Enfants de Hiroshima (Gembaku no ko, 1952),* dans lequel il décrivait avec réalisme le sort des enfants après l'atomisation de sa ville natale. D'abord assistant, notamment de son grand mentor, MIZOGUCHI Kenji, auquel il a consacré plus tard un documentaire, *Mizoguchi, aru eiga kantoku no shôgai* [MIZOGUCHI, la vie d'un cinéaste, 1975], SHINDÔ a traversé toute l'histoire du cinéma japonais d'après-guerre, de la Shintôhô à la Tôhô, surtout dans sa période politiquement engagée (il était alors affilié au Parti communiste). Scénariste de plusieurs dizaines de films entre 1941 et 2010, notamment avec son collègue YOSHIMURA Kôzaburô, il a fondé avec lui une compagnie indépendante, la Kindai Eiga Kyôkai en 1950, ce qui lui a permis de donner une impulsion à la production indépendante. Il a donc tourné des films socialement engagés qui ont fait polémique comme *Shukuzu* [La Miniature, 1953], *Ôkami* [Les Loups, 1955] ou le plus connu avant *L'Ile nue*, *Daigo Fukuryû maru* [Heureux Dragon No 5, 1958] qui relate l'histoire vraie d'un bateau de pêche irradié après un test nucléaire américain à Bikini. Le succès international de *L'Ile nue* n'a pas eu que de bons effets. SHINDÔ a ensuite tourné des films beaucoup plus spectaculaires, en suivant peu à peu la tendance sexe + violence très en vogue dans les années 1960-70. *Onibaba* (1965), film historique cruel, fit encore illusion, grâce à une mise en scène puissante, et à une photo époustouflante de KURODA Kiyomi. Mais la tendance s'est encore accentuée amenant le cinéaste à proposer des films au sexe cru, avec des personnages de femmes fortes. Pourtant, le cinéaste infatigable a continué de tourner, bon an mal an, jusqu'à *Ichimai no hagaki* qui met un terme à sa filmographie. Il aura été à la fois la conscience sociale d'un pays meurtri par la défaite et le traumatisme atomique, et le survivant de la période de libération sexuelle et politique liée à la Nouvelle Vague des fertiles années 1960. C'est donc l'occasion de réembarquer pour cette *Ile nue* dont l'agréable mélodie nous charme encore et toujours, et peut-être de redécouvrir d'autres films méconnus du cinéaste, en DVD.

MAX TESSIER





LANGUE Le japonais, c'est du bruit qui pense...

Faire du japonais comme on joue d'un instrument... Et si tout n'était qu'une histoire de musique ? Avis aux mélomanes.

Oui, les sonorités ont un sens, et même si certains parviennent en se mouchant à imiter le barrissement de l'éléphant quand d'autres se prennent pour des joueurs de clairon, le son produit en soufflant du nez dans son mouchoir est immédiatement identifiable. Le malheureux voisin de comptoir de Pipo reconnaît instantanément dans ce "pouêt" retentissant tout ce que le fait de se moucher évoque de sale et inconvenant. Au Japon, on peut se racler la gorge et partir à la chasse aux glaires en public, mais pour se moucher et se débarrasser des encombrants par le nez, il est préférable de s'isoler. A chacun ses mœurs...

Et si les langues étaient également, comme le "pouêt" de Pipo, un système de sons avant d'être celui de mots ou de caractères ? C'est du moins l'impression que doivent partager tous ceux qui assimilent une langue étrangère exclusivement à l'oral, par le biais de la conversation et sans aucun apprentissage de son écriture. Il est bien sûr dommage de se limiter à la pratique orale d'une langue, surtout dans le cas du japonais au système d'écriture aussi complexe que riche. Mais l'approche orale d'une langue permet d'entrevoir son apprentissage comme celui d'un instrument de musique. S'il est toujours de bon ton de se faire l'oreille aux sonorités de ce dernier avant de se lancer dans des cours de solfège, il doit en être de même pour les langues : l'écriture n'est pas un préambule à la conversation, elle n'en est alors que la transcription formalisée.

Comme le décrit avec beaucoup de justesse MIZUBAYASHI Akira dans "Une langue venue d'ailleurs" (Gallimard, 2011), les similitudes entre l'apprentissage d'une langue étrangère et celui d'un instrument de musique sont innombrables et d'une évidence frappante : *« (Le français) était pour moi un instrument qui faisait chanter une musique particulière. Je n'ai pas fait de musique à proprement parler comme mon frère en a fait pendant de nombreuses années d'enfance et d'adolescence. Mais j'eus une musique à moi, à moi seul, c'était le français. Personne dans ma famille ne s'en aperçut. Car cette langue venue d'ailleurs était pour moi l'objet d'un travail laborieux, d'un exercice patient, d'une discipline ascétique de tous les jours comme l'a été le violon pour mon frère qui se l'est approprié, incorporé pour en libérer la musique. »*

Souhaitons à Pipo et à tous ceux qui se lancent dans la belle aventure de la langue japonaise d'éprouver le même bonheur. Au début, on fait beaucoup de fausses notes, on joue faux, et puis on est incapable de déchiffrer les partitions. Arrive alors un jour où l'on ne fait sans doute plus d'efforts pour devenir virtuose, mais on a quand même sa place dans l'orchestre.

PIERRE FERRAGUT

PRATIQUE

LE MOT DU MOIS

音楽 (ongaku) : musique

言語は音楽から生まれた。

Gengo wa ongaku kara umareta.

Le langage est né de la musique.

PIPO AU JAPON

Se moucher











Envie d'apprendre le japonais ?

Cours de japonais tous niveaux, de débutants complets à confirmés

COURS RÉGULIERS TRIMESTRIELS

FORMATION PROFESSIONNELLE DIF

FORMATION À DISTANCE EN E-LEARNING

Journée portes ouvertes le 15 septembre 13h-18h : Cours d'essai gratuit, rencontre avec des professeurs, test de niveau, renseignements...

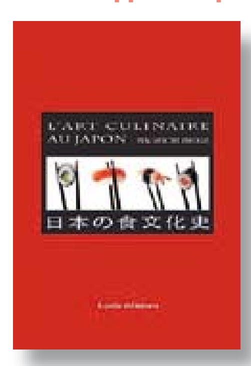
Stages intensifs : débutants : du 4 au 27/07 faux débutants : du 3 au 24/09

espace Japon

12, rue de Nancy – 75010 Paris – Tél : 01 47 00 77 47 – Fax : 01 47 00 44 28
Retrouvez toutes les informations sur http://www.espacejapon.com

Aux origines de la gastronomie japonaise

Nous sommes de plus en plus nombreux à apprécier la cuisine japonaise. Les restaurants spécialisés se comptent aujourd'hui par centaines sans oublier les ouvrages qui nous conseillent dans la réalisation de savoureux petits plats nippons. Mais au fond, que savons-nous de cette cuisine qui nous enchante tant ? A vrai dire pas grand chose. Les livres de recettes apportent peu d'informations sur l'histoire de la gastronomie japonaise, se contentant bien souvent de quelques généralités. Voilà pourquoi, il faut saluer la sortie de l'ouvrage signé ISHIGE Naomichi, ethnologue et spécialiste de la question. Ce livre d'histoire et d'histoires est un excellent moyen de découvrir comment la cuisine nippone a évolué au fil du temps. L'auteur n'hésite pas à remonter très loin dans le temps (paléolithique) pour nous offrir les clés grâce auxquelles on saisit les influences que la cuisine nippone a connues. La lecture est très agréable car l'ouvrage contient une multitude de petites informations qui mettent en perspective tout ce que l'on aime dans la gastronomie nippone. Un titre à posséder si l'on veut mieux comprendre le Japon.

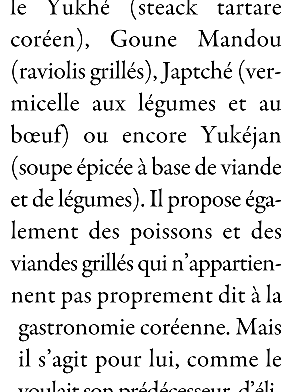


L'Art culinaire du Japon, de ISHIGE Naomichi, trad. par Emmanuel Marès, Lucie éditions, 26€.
www.lucie-editions.com

RESTAURANT Kimchi ou la cuisine sans frontières

Depuis son ouverture, ce restaurant coréen très fréquenté par une clientèle de connaisseurs nippons, fait l'unanimité.

On ne se rend pas chez Kimchi par hasard. Ce restaurant coréen tenu par le chef KAGEYAMA Naomi et implanté dans la petite rue de Louvois, perpendiculaire à la très fréquentée rue Sainte-Anne est un endroit pas tout à fait comme les autres, ne serait-ce qu'en raison de son histoire. Ouvert il y a près de 30 ans par Lee Hisse, neveu du grand peintre coréen Lee Ungno, qui s'était lui-même installé en Europe, Kimchi doit son nom au fameux chou mariné dans l'ail et le piment que les Coréens mangent en abondance et qui symbolisaient pour M. Lee la nation coréenne. Comme son oncle, il refusait la division de la péninsule et voulait au travers de son restaurant militer en faveur d'une Corée réunifiée. En 1967, le peintre est enlevé à Paris par les services secrets sud-coréens et envoyé à Séoul où il est jugé pour subversion. Condamné à deux ans de prison, il revient ensuite en Europe et retrouve son neveu qui, lui, n'a pas abandonné l'idée de voir un jour les deux Corée ne faire plus qu'une. Un idéal que les deux hommes ont en commun. Lee Ungno offrira une lithographie au restaurant, tandis qu'il travaille sur une œuvre commandée par les Gobelins. Elle orne toujours le restaurant même si M. Lee en a cédé la direction en 1999 à KAGEYAMA Naomi lorsqu'il a pris sa retraite. Ce dernier, venu en France parce qu'il s'intéressait depuis longtemps à la cuisine occidentale, a été impressionné par ce désir de rassembler autour de la cuisine. C'est à ses yeux un excellent moyen de transcender les différences. La présence de nombreux Coréens en France et de Japonais d'origine coréenne lui garantit une fréquentation constante, car la clientèle est aussi sensible à l'atmosphère conviviale qui règne dans cette petite salle. Les habitués sont nombreux. Ils viennent bien sûr parce qu'ils connaissent en partie l'histoire du lieu, mais aussi parce qu'ils en apprécient la cuisine et les prix raisonnables qui y sont pratiqués. Le midi, le menu à 10,80€ est des plus abordables dans le quartier. KAGEYAMA Naomi y sert bien sûr des incontournables de la cuisine coréenne comme le Yukhé (steack tartare coréen), Goune Mandou (raviolis grillés), Japtché (vermicelle aux légumes et au bœuf) ou encore Yukéjan (soupe épicée à base de viande et de légumes). Il propose également des poissons et des viandes grillés qui n'appartiennent pas proprement dit à la gastronomie coréenne. Mais il s'agit pour lui, comme le voulait son prédécesseur, d'éliminer les barrières y compris culinaires pour que les gens se retrouvent ensemble. Vous comprenez pourquoi on ne se rend jamais chez Kimchi par hasard.

La lithographie offerte par le peintre Lee Ungno

OZAWA Kimie

GABRIEL BERNARD

PRATIQUE

S'Y RENDRE 5, rue de Louvois 75002 Paris. Tél. 01 42 96 55 76 - 12h-14h et 19h-22h. Fermé le dimanche.











ZOOM GOURMAND

LA RECETTE DE NAOMI, chef de Kimchi

Japtché
(Vermicelle sauté aux légumes et au bœuf)

En japonais, on parle de pluie de printemps (*harusame*) pour le désigner. Le vermicelle est un ingrédient qui ne trouve pas son origine dans l'archipel. Il vient de Chine où il occupe une place non négligeable dans sa cuisine. Comme dans d'autres domaines, cette spécialité chinoise s'est répandue dans le reste de l'Asie, et bien évidemment au Japon qui a toujours manifesté à l'égard de son voisin un vif intérêt. L'utilisation du vermicelle dans la cuisine japonaise a commencé au XIIème siècle à une époque où les échanges avec la Chine étaient encore nombreux. Mais c'est à partir du XVIIème siècle qu'il prend une importance particulière avec le développement de la cuisine Fucha, variante de la cuisine Shôjin bouddhiste qui met l'accent sur tout ce qui est végétarien. Directement inspirée par ce qui est pratiqué sur le continent, la cuisine Fucha fait la part belle au vermicelle. Du fait de son lien avec le bouddhisme, il est normal que Nara soit l'une des régions où le vermicelle ait connu un véritable engouement. Dans la péninsule coréenne, sous la même influence chinoise, le vermicelle a aussi été adopté par la population. Il fait partie du quotidien sous le nom de Dangmyeon. Ces nouilles de fécule de patates douces sont très longues et presque translucides. On comprend pourquoi les Japonais leur ont donné le nom de pluie de printemps. Dans la plupart des restaurants coréens (nombreux dans l'archipel), elles sont systématiquement au menu.

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)


Ozawa Kimie

200 g de vermicelle long (dangmyeon) que l'on trouve dans les épiceries asiatiques
1 petit oignon
1 carotte
1 courgette
5 à 6 champignons de Paris
200 g de bœuf
3 c. à soupe de sauce de soja
1 c. à soupe d'huile de sésame
Sel, poivre
Sésame blanc
1 c. à café de sucre
1 œuf

PRÉPARATION

1 - Couper les légumes en julienne. **2** - Faire sauter séparément les légumes dans un peu d'huile. **3** - Couper la viande en fines lamelles avant de la macérer dans un mélange d'huile de sésame, de sel, de poivre, de sucre et la sauce de soja. Puis la faire sauter. **4** - Faire bouillir de l'eau. Y plonger le vermicelle pendant 5 mn avant de l'égoutter. **5** - Mettre les légumes et la viande dans un grand bol, y ajouter le vermicelle coupé en 2 ou 3 et mélanger. **6** - Assaisonner avec quelques gouttes d'huile de sésame, sauce de soja, sel, poivre et sésame blanc. **7** - Battre l'œuf en omelette avant de le faire cuire dans une poêle bien chaude. **8** - Découper finement l'omelette pour décorer la préparation.



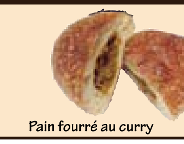




















Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Le Pavillon d'Or a été incendié en 1950 par un moine déséquilibré qui ne souffrait pas tant de beauté. Son histoire a inspiré Mishima Yukio

DESTINATION **Quand Kyôto s'enflamme…**

L'ancienne capitale impériale se visite à toute saison. Mais l'automne est une période encore plus propice. Voici pourquoi…

J'étais là, debout, auprès du "miroir d'eau", tandis que sur l'autre bord, il exposait sa façade au soleil déclinant. Le pavillon de pêche, à gauche, était à demi caché. Dans l'étang où flottaient, éparses, des feuilles d'algues et des plantes d'eau se reflétait l'image parfaite du Pavillon d'Or, et il y avait plus de beauté dans le reflet. Le soleil couchant promenait sur l'envers des auvents ses lueurs renvoyées sur l'étang. Comparées à la luminosité environnante, ces lueurs étaient trop fortes, trop éblouissantes ; et, comme un tableau qui exagérerait les effets de perspectives, le Pavillon d'Or me donnait l'impression de se redresser de toute sa hauteur et d'être cambré légèrement en arrière". Ces quelques lignes signées Mishima Yukio dans son fameux roman *Le Pavillon d'Or* illustrent la fascination que cet édifice exerce sur les êtres qui s'en approchent. Il suffit d'ailleurs d'observer les visiteurs qui s'y pressent chaque jour et qui passent de longues minutes à l'observer, cherchant à percer les secrets de sa beauté. Si le héros du roman de Mishima considère au début que ce *"n'est rien de plus qu'une vieille, insignifiante construction noirâtre à deux étages"*, il finit très vite par comprendre *"que nulle chose au monde n'égalait en beauté le Pavillon d'Or"*. Quelle que soit la saison, cet édifice achevé en 1398 domine un étang baptisé "le miroir d'eau" dans lequel il se reflète de façon parfaite, mais





c'est en automne qu'il prend une autre dimension dans un environnement de couleurs allant du jaune au rouge vif. A cette période de l'année, Kyôto, la ville éternelle, se transforme avec ces changements de couleurs impressionnants qui attirent des centaines de milliers de personnes. Un peu partout dans la ville, les feuilles bigarées jouent avec la lumière d'automne, la filtrent et offrent aux yeux émerveillés des visiteurs un spectacle étonnant. C'est à une promenade automnale que nous vous invitons, afin que vous prépariez tranquillement votre prochain voyage au Japon.

"Kyôto est l'unique ville au monde où le passé et le présent se superposent avec tant de naturel. A Tôkyô, les anciens lieux ont tous changé et sont méconnaissables. Ici, chaque pierre, chaque arbre, chaque bruit, chaque animal sont restés les mêmes", faisait remarquer un voyageur habitué à se rendre dans cette cité qui est parvenue à se préserver de la folie des hommes et de leur désir parfois de tout bouleverser. *"Pour créer Kyôto, il a non seulement fallu des générations d'empereurs esthètes, d'architectes, de bâtisseurs, de jardiniers, de ciseleurs, de poètes, d'orfèvres, d'amoureux, d'émailleurs, de philosophes, d'urbanistes, d'artisans et d'artistes mais encore il a fallu que Kyôto soit, dès son origine, si pure, si réussie que les gens de guerre les moins scrupuleux ont toujours reculé devant sa destruction"*, écrivait le journaliste Marcel Giuglaris dans son livre *Visa pour le Japon* paru en 1958. Ces deux citations illustrent parfaitement la ville et elles restent évidemment valables encore aujourd'hui. Lorsqu'on débarque par une belle matinée d'automne à la gare de Kyôto qui, elle, a subi une véritable cure de rajeunissement grâce au travail de l'architecte HARA Hiroshi, on peut choisir de se rendre d'abord au Pavillon d'Or avant qu'il ne soit envahi par des cohortes de touristes venus du monde entier. Être le premier ou la première à fouler les allées de cet endroit extraordinaire n'a pas de prix. Peut-être est-ce à cet instant-là que vous serez touché par sa grâce. *"De plus en plus, il se mit à exister en moi, profon-* ▶



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Au temple de Kiyomizu-dera, chaque visiteur tente à sa manière d'immortaliser la grâce des feuilles d'automne.





PARCOUREZ LE JAPON AVEC ANA

PROFITEZ D'UN TARIF UNIQUE POUR TOUS LES VOLS INTERIEURS
10 500 yens* par vol ! (environ 106 € TTC)

Sapporo (Chitose)
Okinawa (Naha)
Fukuoka
Osaka (Itami)
Osaka (Kansai)
Tokyo (Haneda)
Tokyo (Narita)

Réservez en ligne et découvrez tout le Japon grâce à ANA

* tarif converti en euros au taux de change du jour de l'achat
Période de voyage : 29 juillet - 27 octobre 2012. Pour plus d'informations sur les conditions de l'offre, veuillez consulter ANA Sky Web

www.ana.fr www.facebook.com/flyworld.ana

inspiration of Japan

KAZÉ
www.kaze-anime.fr

Sélection officielle ANNECY 2012

LE NOUVEAU FILM DE MAKOTO SHINKAI
5CM PER SECOND, THE VOICES OF A DISTANT STAR

VOYAGE VERS AGARTHA
CHILDREN WHO CHASE LOST VOICES

DISPONIBLE LE 4 JUILLET
EN DVD, BLU-RAY, COLLECTOR ET MANGA

©Makoto Shinkai/CMMMY

FLASHEZ CE CODE POUR VISIONNER LA BANDE-ANNONCE

ALLOCINE ZOOM JAPON ANIMELAND GAMEKULT KZTV 20

©2011 Makoto Shinkai/CMMMY ©2011 Asahi Hidaka

dément, solidement. Ainsi du Pavillon d'Or, il m'était impossible d'évoquer tel ou tel détail sans faire en moi vibrer l'ensemble". C'est ainsi que le jeune héros de MISHIMA exprime son attachement à cet édifice qu'il finira tout de même par détruire. Malgré la foule qui s'y presse, c'est un lieu qui suscite chez les visiteurs une forme de respect. Non seulement l'édifice attire tous les regards, mais tout son environnement également. Les feuilles rouges (kôyô), à l'égard desquelles les Japonais vouent un amour aussi fort que pour les fleurs de cerisiers, finissent par donner le tournis. On ne sait plus où donner de la tête. Dans les allées, les érables étendent leurs branches rougeoyantes comme s'ils voulaient nous barrer la route et réclamer un peu d'attention. Les photographes amateurs ne se font pas prier. Ils mitraillent les vedettes du jour tandis que le Pavillon d'Or disparaît après un dernier virage.

Il est temps de quitter ce magnifique endroit pour un autre temple tout aussi attrayant à ce moment de l'année : Kiyomizu-dera. Le plus sage est d'emprunter un taxi pour s'y rendre. Avec un peu de chance, vous tomberez sur un chauffeur connaissant quelques mots d'anglais. On dit souvent (à Tôkyô) que les habitants de Kyôto ne sont pas très sympathiques et qu'ils ont tendance à se montrer un peu dédaigneux à l'égard des touristes. C'est peut-être vrai quand ils s'adressent aux visiteurs qui arrivent de la capitale, mais ils se montrent souvent charmants avec les touristes étrangers, fiers de constater que leur ville suscite la curiosité de voyageurs venus des quatre coins du monde. En quelques minutes, vous serez rendus au Temple de l'eau limpide, un complexe qui comprend entre autres une pagode et une terrasse sur pilotis qui en impose. A l'automne, c'est un endroit absolument magique. Pour peu que l'on s'y rende dans l'après-midi, la lumière inonde les feuilles des érables très présents en ce lieu d'une glorieuse splendeur. Plus encore qu'au Pavillon d'Or, leur beauté insolente nous oblige à les regarder. *"C'est la saison où ils fleurissent. Floraison faite non de pétales et de corolles mais de feuilles qui s'empourprent. Incendie, explosion, feu silencieux et légèrement mélancolique, puisque sa beauté ne recèle pas les germes de la vie mais l'ombre de la dissolution"*, rapportait l'Italien Fosco Maraini dans son récit de voyage au Japon publié à la fin des années 1950. Il ajoutait : *"Peut-être est-ce la raison pour laquelle les érables sont si chers aux bouddhistes, toujours prêts à accueillir toute suggestion de la fragilité des choses, toute image de l'écoulement du monde, de douleur en douleur, au seuil du néant. Aucun arbre ne joint comme lui la grâce des feuilles précises — mathématique, ineffable, suspendue dans les airs comme un voile — à la force, au cri, à l'intensité de couleurs si ardentes"*. C'est tout cela qu'on rencontre à Kiyomizu-dera par un après-midi automnal quand le soleil darde ses rayons sur ces centaines d'arbres qui encerclent l'ensemble comme un violent incendie. Mais il n'y a aucun danger. La violence des couleurs est tempérée par l'atmosphère bon enfant qui règne. Sur la terrasse, on se presse pour observer la ville et on tente de saisir avec son appareil photo quelques reflets rouges dont on espère qu'ils seront aussi beaux qu'à l'instant où ils auront été pris. Pour les fabricants d'appareils photo, les feuilles des érables servent souvent de référence pour faire la publicité de leurs produits. Si vous achetez tel appareil, vous êtes sûr de réussir vos photos car il capte mieux la lumière que tous les autres appareils du marché, peut-on lire dans certains textes publicitaires. Les feuilles rouges sont éphémères, on le sait, voilà pourquoi on souhaite les figer sur papier ou dans son ordinateur une fois que l'on aura vidé la carte-mémoire remplie de souvenirs rougeoyants. Fondé en 798 par le moine Enchin, ce temple est aussi fréquenté pour sa cascade sacrée *Otowa no taki* dont les propriétés thérapeutiques de l'eau conduisent les visiteurs à faire une petite halte au milieu des arbres. Inutile de se presser, le temps semble s'être arrêté dans ce lieu magique. Il est temps de quitter l'endroit. On



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

La terrasse du temple Kiyomizu-dera construite sur pilotis accueillent de très nombreux visiteurs











le fait toujours avec regret et la promesse d'y revenir une autre fois. Une fois sorti de l'enceinte du temple, il est agréable de se promener dans les rues étroites qui y mènent : Ninenzaka et Sannenzaka. Bordées de vieilles maisons transformées en boutiques où l'on trouve de tout, ces deux ruelles ont un charme particulier. Toujours achalandées, elles réservent quelques bonnes surprises, notamment les magasins de céramique. Mais attention, les prix sont assez élevés. Néanmoins il est difficile de ne pas craquer. On y rencontre aussi souvent des groupes de collégiens en voyage scolaire. Répartis en petits groupes, ils sillonnent les rues à la recherche de touristes étrangers avec lesquels ils pourront échanger quelques mots en anglais pour leur demander leur avis sur Kyôto et le Japon. C'est un intermède bien sympathique avant de reprendre son bâton de pèlerin.

Un autre endroit fantastique à voir au moment où les feuilles prennent leurs tons rouge et oranger est le temple Anraku-ji. Situé à mi-chemin entre Kiyomizudera et le Pavillon d'Or, ce lieu n'est pas ouvert au public sauf à l'automne. Lorsqu'on s'y rend, on comprend vite pourquoi. Non seulement le ciel semble être en feu, mais le sol recouvert de feuilles rouges donne lui aussi l'impression d'avoir été gagné par l'incendie. C'est d'autant plus impressionnant que le mur blanc de son enceinte fait ressortir le rouge et l'orange vifs des feuilles. Devant ce spectacle, il est difficile de rester de marbre. On est ému par cette nature qui ne manque pas une occasion de se rappeler à notre bon souvenir. Le message qu'elle délivre peut être interprété de mille manières, mais quoi qu'il en soit, il ne laisse pas indifférent. On comprend également pourquoi, bien longtemps avant la naissance de la photographie, des poètes ont inventé le haïku pour exprimer verbalement, en quelques mots, l'instant qui s'offrait à eux. L'écrivain irlandais Lafcadio Hearn a écrit que la poésie était au Japon *"universelle comme l'air"*, qu'elle *"était sentie par tous, lue par tous, composée par presque tous sans distinction de classes ou de conditions sociales"*. La saison étant un élément primordial dans la composition de ces poèmes, on comprend pourquoi l'automne inspire davantage. Une promenade dans Kyôto suffit pour s'en convaincre.



Le temple d'Anraku-ji était sur la route du philosophe NISHIDA Kitarô qui venait peut-être y chercher l'inspiration

Gabriel Bernard

Le temple d'Anraku-ji n'a pas seulement inspiré des poètes, il a aussi été un lieu de passage pour le philosophe NISHIDA Kitarô, l'une des figures majeures de la pensée japonaise. On peut suivre le chemin qu'il empruntait régulièrement et qui permet de s'arrêter dans des sites remarquables. Non loin d'Anraku-ji, le sanctuaire shintoïste Kumano Nyakuôji établi en 1160 par l'empereur GOSHIRAKAWA. C'est un endroit très prisé à la fin de l'automne quand les feuilles ont leur dernière poussée de fièvre. Les arbres qui dominent le toit du bâtiment principal donnent alors l'impression que l'édifice est en flamme. C'est impressionnant. On peut se demander si cela a pu influencer en quelque manière que ce soit le fondateur de l'école de Kyôto, ce courant philosophique qui a cherché à marier la philosophie occidentale avec la spiritualité issue des traditions extrême-orientales. En prolongeant la promenade, on tombe sur le temple Nanzen-ji qui possède un jardin zen pour lequel le philosophe devait avoir sans doute un intérêt particulier. On dit que le zen, qu'il a pratiqué intensément, a eu une influence considérable sur sa pensée. Toujours est-il que ce complexe bouddhiste est également un très beau site à visiter en automne. Il est assez grand, ce qui permet de se sentir un peu moins oppressé que dans d'autres lieux. Il est aussi intéressant, car on y trouve un superbe aqueduc de la fin du XIXème siècle qui tranche avec les autres constructions bien plus anciennes. Installé dans un vaste parc boisé, le temple réserve en octobre et novembre des moments intenses quand la forêt paraît s'enflammer. Pour terminer sur ce chemin du philosophe, un arrêt à l'Eikan-dô, le siège de la secte bouddhiste de la terre pure (*jôdo*). A cette période de l'année, ce vaste complexe reçoit de très nombreux visiteurs qui déambulent dans ses jardins où les érables, encore eux, se donnent en spectacle.

On ne peut qu'apprécier, car ils mettent en valeur chacun des lieux qu'ils occupent. Des artistes professionnels ne feraient sans doute pas mieux. Pour peu que vous ayiez envie de prolonger l'expérience par une nuit au milieu d'une forêt, rendez-vous à Hoshinoya Kyôto (tél. 075-871-0001). Situé dans la vallée d'Arashiyama, ce village hôtelier à 25 mn de la gare de Kyôto en taxi propose des prestations exceptionnelles dans un cadre non moins superbe. On l'atteint après un court voyage en bateau, ce qui lui donne encore plus d'originalité. Mais le prix est à la hauteur de la qualité de son service. Il faut compter environ 60 000 yens la nuit. Ce n'est évidemment pas donné, mais on voit bien que si Kyôto parvient à nous enflammer, la ville est aussi capable d'enflammer les prix.

ODAIRA NAMIHEI



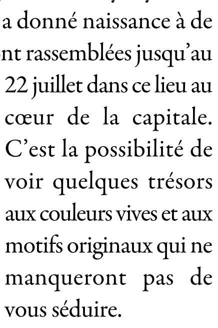


EXPOSITION A la découverte du Bingata

Pour en savoir un peu plus sur Okinawa, rendez-vous à Roppongi.

2012 marque le quarantième anniversaire du retour d'Okinawa sous la souveraineté japonaise. Pour l'occasion, une très belle exposition se tient à la Tokyo Midtown Galleria où l'on peut découvrir le Bingata, un tissu traditionnel teint utilisant des pochoirs et d'autres méthodes. Développée au cours du XVème, à une époque où le royaume des Ryûkyû était à son apogée, cette technique a donné naissance à de magnifiques réalisations qui sont rassemblées jusqu'au 22 juillet dans ce lieu au cœur de la capitale. C'est la possibilité de voir quelques trésors aux couleurs vives et aux motifs originaux qui ne manqueront pas de vous séduire.

O. N.



DR



PRATIQUE

TÔKYÔ MIDTOWN GALLERIA 9-7-4 Akasaka, Minato-ku, Tôkyô.
Tél. 03-3479-8600
De 10 h à 18 h (20 h vendredi et samedi).
1300 yens.
Ligne Ôedo, arrêt Roppongi.

EFFETS SPÉCIAUX Dans la peau de Godzilla

En coopération avec le studio Ghibli, le Musée d'art contemporain de Tôkyô propose une exposition sur les *tokusatsu*, ces costumes que des acteurs enfilaient pour incarner les personnages des films ou des séries à grand spectacle comme Godzilla ou Ultraman. Jusqu'au 8 octobre.

MUSEUM OF CONTEMPORARY ART, TÔKYÔ
4-1-1 Miyoshi, Kôtô-ku, Tôkyô 135-0022
Tel. : 03-5245-4111 - 10 h-18 h (fermé le lundi).

PHOTOGRAPHIE Le génie de Kawauchi Rinko

Si vous ne connaissez pas le Musée de la photographie de Tôkyô, il n'est pas trop tard pour bien faire. Une belle exposition réunissant les travaux de la photographe KAWAUCHI Rinko qui figure aujourd'hui parmi les meilleurs artistes de la spécialité. A ne pas rater. Jusqu'au 16 juillet.

MUSÉE DE LA PHOTOGRAPHIE DE TÔKYÔ
Yebisu Garden Place, 1-13-3 Mita Meguro-ku, Tôkyô, 153-0062 Tél. : 03-3280-0099

ZOOM JAPON

Abonnez-vous et rejoignez le Club ZOOM !



*Ce mois-ci, le **Club ZOOM** vous propose de gagner le DVD de **SPACE BATTLESHIP**, une grande odyssée spatiale d'après l'œuvre culte du créateur d'Albator...*

Pour vous abonner, retournez ce bulletin à :
Editions ILYFUNET
12 rue de Nancy 75010 Paris

1 an (10 numéros) 1 exemplaire : **28€ /** 10 exemplaires : **56€**

Zoom Japon ne sort ni le 1er août, ni le 1er janvier.

NOM : ____________ Prénom : ____________
Adresse : ____________
CP : ________ Ville : ____________
E-mail : ____________
Abonnement à partir du numéro : ____________
❑ Je joins mon règlement par chèque à l'ordre des *Editions Ilyfunet*
❑ Je règle par carte bancaire n° :
Expire fin ____ Cryptogramme ___

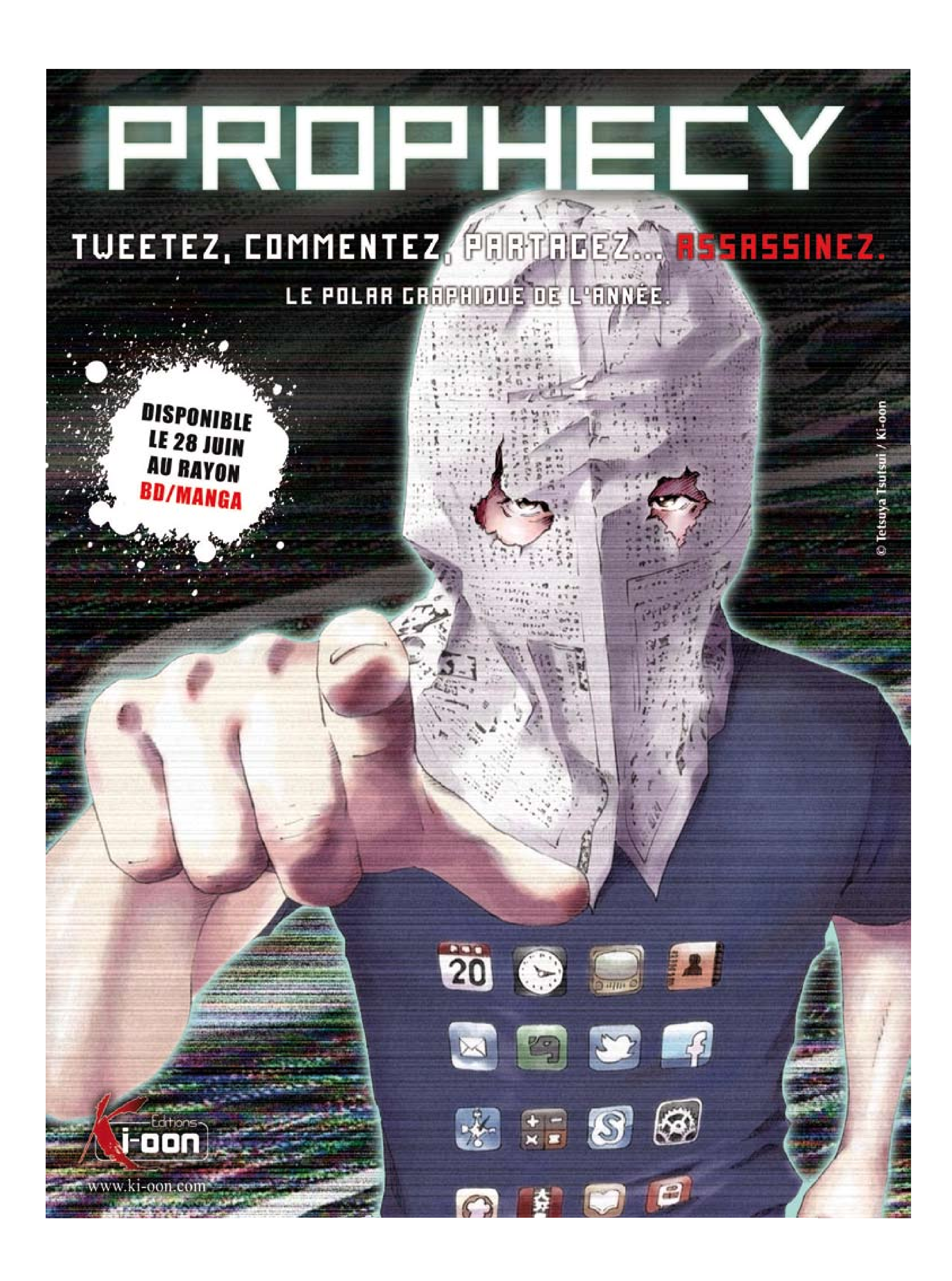
ZOOM JAPON mensuel gratuit tout en français : actu nippone, culture, cuisine, enseignement, voyage.
Contact : info@zoomjapon.info www.zoomjapon.info ZOOM JAPON est une publication des Editions Ilyfunet.







Zoom Japon est publié par les éditions Ilyfunet
12 rue de Nancy 75010 Paris - France
Tél : 01 4700 1133 Fax : 01 4700 4428
www.zoomjapon.info - courrier@zoomjapon.info
Dépôt légal : à parution ISSN : 2108-4483 Imprimé en France
Ont participé à ce numéro : Odaira Namihei, Gabriel Bernard, Pierre Ferragut, Eric Rechsteiner, Jérémie Souteyrat, Ritsuko Koga, Alissa Descotes-Toyosaki, Elodie Brisson , Yoshié Takano, Rié Tanaka, Takako Taniguchi, Miwa Takano, Makoto Sato, Hirofumi Chonan, Kanda Graphisme (maquette).
Publicité : Kimié Ozawa, Yoshiyuki Takachi.
Responsable de la publication : Dan Béraud



PROPHECY
TWEETEZ, COMMENTEZ, PARTAGEZ... ASSASSINEZ.
LE POLAR GRAPHIQUE DE L'ANNÉE.
DISPONIBLE
LE 28 JUIN
AU RAYON
BD/MANGA
© Tetsuya Tsutsui / Ki-oon
Editions
Ki-oon
www.ki-oon.com